UNITED

UFG-60300

ΣΥΝΔΥΑΣΜΕΝΟ ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ

Αγαπητέ μας πελάτη,

έχουμε σαν στόχο μας, περισσότερο απ΄ όσο αναμένετε, την προσφορά σε σας ποιοτικών προϊόντων, τα οποία έχουν κατασκευαστεί σε μοντέρνες εγκαταστάσεις με προσοχή και ειδικότερα με δοκιμή ως προς την ποιότητα.

Το εγχειρίδιο που έχετε στην κατοχή σας έχει ετοιμαστεί για να σας βοηθήσει να χρησιμοποιείτε τη με εμπιστοσύνη και μέγιστη απόδοση τη συσκευή σας η οποία είναι κατασκευασμένη με την πιο σύγχρονη τεχνολογία.

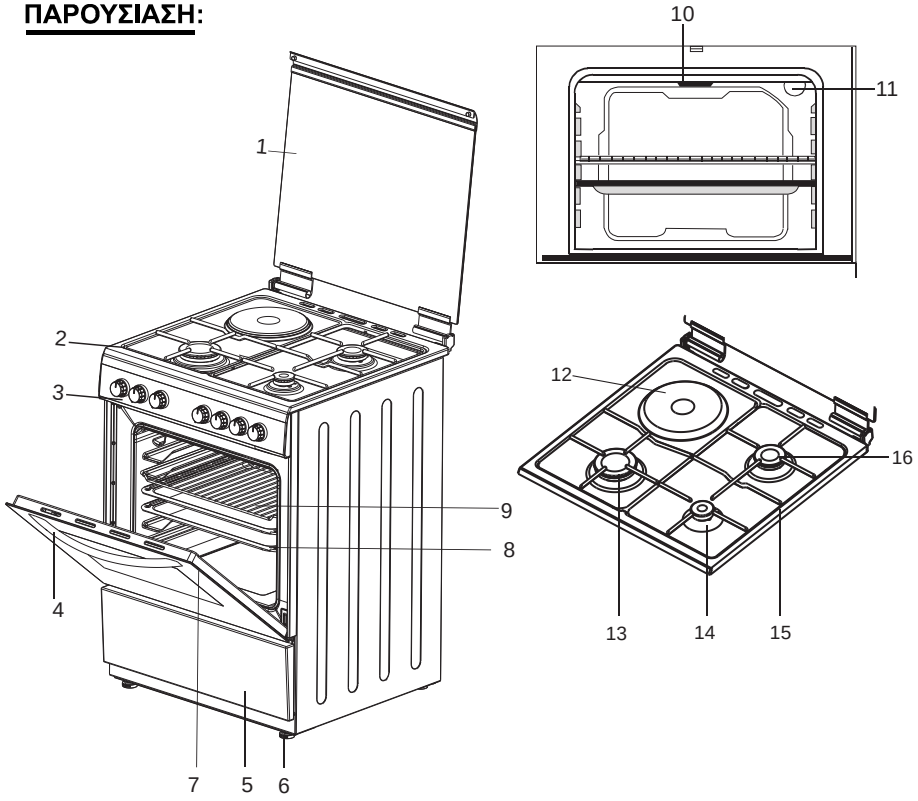
Πριν τη χρήση της συσκευής σας, διαβάστε προσεκτικά αυτόν τον οδηγό που περιλαμβάνει τις βασικές πληροφορίες για σωστή και ασφαλή εγκατάσταση, συντήρηση και χρήση και απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Σέρβις για την τοποθέτηση της συσκευής σας.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1 - Παρουσίαση προϊόντος και προδιαγραφές
2 - Προειδοποιήσεις
3 - Εγκατάσταση και προετοιμασία για χρήση
4 - Πώς να χρησιμοποιήσετε το προϊόν σας (εστίες)
5 - Καθαρισμός και συντήρηση
6 - Σέρβις και μεταφορά

ΜΕΡΟΣ 1: ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ:



Μέρη της συσκευής:

1- Κάλυμμα επιφάνειας μαγειρέματος
2- Επιφάνεια μαγειρέματος
3- Πίνακας Ελέγχου
4- Λαβή πόρτας φούρνου
5 **-** Κάλυμμα συρταριού
6- Πόδι στήριξης
7- Πόρτα φούρνου
8- Δίσκος φούρνου
9 - Σχάρα
10- Επάνω αντίσταση
11- Λάμπα φούρνου
12- Ηλεκτρική εστία
13- Εστία γρήγορης ταχύτητας
14- Βοηθητική εστία
15- Πλέγματα εστιών
16- Εστία μέτριας ταχύτητας

ΜΟΝΤΕΛΟ	ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ (cm)
UFG-60300	60 * 60 * 85

2. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ÄÉÁÂÁÓÔÅ ÁÕÔÏ ÔÏ ÅÃ×ÅÉÑÉÄÉÉ Ï ÄÇÃÉÚÍ ÐÑÏ ÓÅÊÔÉÁ ÊÁÉÉÐËÇÑÙÓÐÑÉÉ ×ÑÇÓÉÉ Ï ÐÏ ÉÇÓÅÔÅ ÔÇ ÓÕÓÉÊÅÕÇ ÓÁÓ ÊÁÉÖÕËÁÎ ÔÅ ÔÏ ÓÅ ÅÕÉÏ ËÁ ÐÑÏ ÓÂÁÓÉÉ Ï Ì ÅÑÏ ÓÃÉÁ Í Á ÔÏ ÔÓÌ ÂÏ ÕËÅÕÓÅÔÅ Ï ÔÁÍ ×ÑÅÉÁÆÅÔÁÉ

ÔÏ ÐÁÑÏ Í ÅÃ×ÅÉÑÉÄÉÉ Å×ÅÉÓÕÍ ÔÁ×ÈÅÉÃÉÁ Í Á ×ÑÇÓÉÉ Ï ÐÏ ÉÅÉÉÔÁÉÃÉÁ ÐÅÑÉÉÓÏ ÔÅÑÁ ÁÐÏ ÅÍ Á Ì Ï Í ÔÅËÁ. Ç ÓÕÓÉÊÅÕÇ ÓÁÓ ÅÍ ÄÅ×ÅÔÁÉÍ Á Ì Ç ÄÉÁÈÅÔÅÉÏ ÑÉÉÌ ÅÍ ÅÓÁÐÏ ÔÉÉÄÏÑÏÍ ÁÓÏ ÔÇÔÔÁÓÐÏ ÕÅÎ ÇÃÏ ÕÍ ÁÉÉÓÏÏ ÐÁÑÏÍ ÅÃ×ÅÉÑÉÄÉÉ . ÐÑÏ ÓÅÎ ÔÅ ÔÉÉÖÑÁÓÁÉÉÓÐÏ ÕÅ×Ï ÕÍ ÁÑÉÊÌ Ï ÕÓ ÅÍ Ù ÄÉÁÂÁÆÅÔÅ ÔÏ ÐÁÑÏÍ Í ÅÃ×ÅÉÑÉÄÉÉ Ï ÄÇÃÉÚÍ .

Ãåíéêïß ðñïåéäïðïéþóåéò áóöáëåßáò:

Ç óõóêåõÞ áõðÞ ì ðï ñåßí á ÷ñçóé ï ðï éçèåßáðü ðáéäéÜ áðü 8 åôþ í êáéÜí ù êáéáðü Üôï ì á ì å åêù ì Ýí åò óù ì áôéêÝò, áéè èçôçñéáêÝò Þ ðí åõì áôéêÝò éêáí üôçôåò Þ ì å Ýëëåéøç åì ðåéñßáò êáéãí þóç, áí õï õò Ý÷åéäï èåß åðéÞñçóç Þ åêðáßåõóç ó÷åôéêÜ ì å ôç ÷ñÞóç ôçò óõóêåõÞò ì å áóöáëÞ ôñüðï êáéêáôáí ï ý í õò åí å÷ü åí ï õò êé äýí ï õò. Ôá ðáéäéÜ äåí èá ðñÝðåéí á ðáßæåõí ì å ôç óõóêåõÞ. Ï êáèáñéóì üò êáéç óõí ôÞñçóç áðü ôï ÷ñÞóç äåí èá ðñÝðåéí á ãßíåôáé áðü ðáéäéÜ ÷ù ñßò åðßâëåøç.

ÐÑÏ ÅÉÄÏ ÐÏ ÉÇÓÇ: Ç óõóêåõÞ êáéôá ðñï óðåëÜóé á ì Ýñç ôçò áðï êõ ý í õøçëÞ èåñì ï êñáóßá êáðÜ ôç ÷ñÞóç. È á ðñÝðåéí á ðñï Ý÷åå éêéßåñá í á ì çí áãßåôå ôê áí ôé ôÜóåé èÝñì áí óç. ÐñÝðåéí á êñáÜôå ì áêñéÜ ôá ðáéäéÜ êÜôù ôù í 8 åôþ í åêôüò áí âñßóêï íôáé õðü óõí å÷Þ åðßâëåøç.

ÐÑÏ ÅÉÄÏ ÐÏ ÉÇÓÇ: Ç óõóêåõÞ êáéôá ðñï óðåëÜóé á ì Ýñç ôçò áðï êõ ý í õøçëÞ èåñì ï êñáóßá êáðÜ ôç ÷ñÞóç. È á ðñÝðåéí á ðñï Ý÷åå éêéßåñá í á ì çí áãßåôå ôê áí ôé ôÜóåé èÝñì áí óç. ÐñÝðåéí á êñáÜôå ì áêñéÜ ôá ðáéäéÜ êÜôù ôù í 8 åôþ í åêôüò áí âñßóêï íôáé õðü óõí å÷Þ åðßâëåøç.

ÐÑÏ ÅÉÄÏ ÐÏ ÉÇÓÇ: Ôï ìáãåßñåì á ìåëßï ò Þ ëÜäéóå ðëÜêá åóôþ í ÷ù ñßò åðéÞñçóç ì ðï ñåßí á åßáé åðéßäõíï êáéí á áðï ôåëÝóåéáßá ðõñêáãÉÜò. ÐÏ ÔÅ ì çí åðé÷åéñÞóåôå í á óâÞóåôå ì éá öù ôéÜ ì å í åñü, áëëÜ áðåí åñãï ðï éÞóåôç óõóêåõÞ êáéêáüðé êáëýøåôç öëüãá, ð.÷. ì å Ýí á êÜëõì á Þ ì å ðõñßá÷ç êï õâÝñíá. ÐÑÏ ÅÉÄÏ ÐÏ ÉÇÓÇ: Êßäïí ò ðõñêáãéÜò: ì çí áðï èçêåýåôå åßç ðÜí ù óôç åðéÜíåéò ì áãåíÝí áðï ò. ÐÑÏ ÅÉÄÏ ÐÏ ÉÇÓÇ: Áí åì öáí éóôåßñù ãì Þ óôçí åðéÜíåéá, áðåí åñãï ðï éÞóåôç óõóêåõÞ ãéá í á áðï öýãåôå ðï åí äå÷üì åí ï ôçò çëåêôñï ðëçîßáò. Ãéá ðëÜêåò åóôþ í ðï õ ðåñéáì âÜï ï ôí êÜëõì á, ï ðï éäÞðï ôå õëéêü ðï õ ÷ýí åôáéðÝôåéí á áö áéñåßáé áðü ôï êÜëõì á ðñé ôï áí ï ßåôå. Åðßçò, ðñÝôåéí á áöÞí åôåí á êñõþ óåéç åðéÜíåéá ôçò ðëÜêáò åóôþ í ðñé êëåßóåôå ôï êÜëõì á. Ç óõóêåõÞ äåí ðñï ï ñßæåôáéãéá ÷åéñéì ü ì Ýóù åî ù ôåñéêï ý ÷ñï í ï äéáêüðç Þ ÷ù ñéôï ý óõóôÞì áôï ò ôçëå÷åéñéì ï ý.
Ãéá í á áðï ôñÝøåôå áí áôñï ÞôçòóõóêåõÞò, ðñÝôåéí á åãêáôáóôáèï ý í ôá óôçñßì áôá óôáèåñï ðï ßçóçò. Ç óõóêåõÞ èåñì áßåôáéð ë ýêáÜô ç ÷ñÞóç ôçò. È á ðñÝôåéí á ðñï óÝ÷åôå éáéßåôáñá í á ì çí áãåßåôå ôï áí ôéôÜóåéò ì Ýá óôï öï ýñí ï . ÊáÜô ç ÷ñÞóç, ï éëáâÝò ðï õ ÷ñçóé ï ðï éý í ôáéãéá óýí ôï ì ï ÷üí ï óôçí êáí ï íéêÞ ÷ñÞóç ì ðï ñåßí á áðï êÞóï õí õøçëÞ èåñì ï êñáóßá. Ì ç ÷ñçóé ï ðï éåßåóêëçñÜêáèáñéôéêÜ ðï õ ÷áñÜæõí Þ áé÷ì çñÝò ì åôáëëåêÝò î óôñåò ãéá í á êáèáñßåôå ôïÌ éôç ðüñôáò ôï öýñí ï õ êáéÜëëåò åðéÜíåéò,

ãéáôßì ðï ñïýí íá ÷áñÜîï õí ôçí åðéÜíåéá, ðñÜãì á ðï õ ì ðï ñåßí á ðñï êáëÝóåéèñáýóç ðï õ ôæáì éý Þ æçì éÜóôçí åðéÜíåéá.
Ì ç ÷ñçóéï ðï éåßåá áôì ï êáèáñéóôÝò ãéá ôï í êáèáñéóì ü ôçò óõóêåõÞò.
ÐÑÏ ÅÉÄÏÐÏÉÇÓÇ: Âåâáéþóôå üôé ç óõóêåõÞ Ý÷åé áðáíåñãïðïéçèåß ðñéí áðü ôçí áöáßñåóç ëÜì ðá, ãéá íá áðïöåýãåôå ôçí ðéáíüôçôá çëåêôñïðëçîßáò.
ÐÑÏ ÓÏ ×Ç: Ï ñéì Ýí á ðñïóðåËüéá ôì Þì áôá ôçò óõóêåõÞò ì ðï ñåßí á Ý÷ï õí õøçëÞ èåñì ï êñáóßá êáôÜ ôì ìáãåßåì á Þ õì øÞóéï óõ ãêñéë. Êñáðßôå ì áêñéÜ ôá ì éêñÜ ðáéäéÁ.
Ç óõóêåõÞ óáò Ý÷åéðáñá÷èåßóå õñì ùöù óç ì åüëá ôá åöáñì üóéá õ ðéÜ êáé äëåíÞ ðñüõðá êáéêåí ï íéì ï ýò.
Ï éåñãáóßåò óõí ôÞñçóçò êáéåðéêõþí ðñÝðåéí ãßï íôáéì üí ï áðü åî ï óéä ôçì Ýí ï õò ôå÷íéêï ýò óÝñâéò. Åñãáóßåò åãêáÜóôáóçò êáéåðéêõþí ðï õ åêôåëï ýí ôáéáð ü ì ç åî ï õóéä ôçì Ýí ï õò ôå÷íéêï ýò ó ðï ñåßí á óáò åêÝóï ïí óå êéäýí ï õò. Åßíáéåðéêßäõï í á áëÜíôåÞ á õñï ðï ðéÞóåôå ôê ðñï äéáãñáöÝò ôçò óõóêåõÞò ì å ïð ðï éäÞðï ôå õñüï .
Ðñéí ôçí åãêáÜóôáóç âåâáéþóôå üôé óõí öù íï ýí ï éõ ðéÝò óõí èÞêåò äéáí ì Þò (öýóç õ ìáñßõ êáéðßóç õ ìáñßõ Þ ç ðÜóç êáéóõ÷íüôçôá ôçò ðáñï ÷Þò ñåýì áõ ò) ì å ôê ñõèì ßóåê ôçò óõóêåõÞò. Ï éóõí èÞêåò ñýèì éóçò ãéá ôç óõóêåõÞ áõôÞ áí áö Ýñï í ôáéóôçí åôêÝôá.
Ï ÐÑÓÏ ×Ç: Ç óõóêåõÞ áõôÞ Ý÷åéó÷äéóôåßì üí ï ãéá ì ãåßñßì á öáçõ ý êáé ðñï ï ñßæêôáéãéá ï êéáêÞ ÷ñÞóç óå åóù ôåñéü ÷þ ñï . Äåí èá ðñÝðåéá ÷ñçóéï ðï éêßáéãéá ï ðï éí äÞðï åÜëëï óêï ðü Þ ï ðï éääÞðï ôå Üëëç åöáñì ï ãÞ, üðù ò ãéá ì ç ï êéêêÞ ÷ñÞóç Þ óå åðããåëì áôêü ðåñéÜëëï í Þ ãéá èÝñì áí óç ÷þ ñùí .
Ì çí åðé÷åñÞóåôå í á áíõþ óåôå Þ á ì åôáêéíÞóåôå ôç óõóêåõÞ õñáâþ íôáò ôç ëáâÞ ôçò ðüñôáò.
Ç óõóêåõÞ áõôÞ äåí åßáéóõí äåäåì Ýç ì åäéÜôáî áðï ì Üêñõí óçò ôì í ðñï ûíôù í êáýçò. ÐñÝðåéí åãêáôáóôáèåßêáéí óõí äèåßóýì öù íá ì åõ õò é÷ýí ôåò êáí ï íéì ï yò åãêáôáóôÜùí . Èá ðñÝðåéí äï èåßêáéãßåñç ðñï óï ÷Þ óôê ó÷åêÝò áðáéÞóåê ðï õ äöï ñï ýí õ ôí åî áñìéì ü. (ì üí ï ãéá óõóêåõÝò áåñßõ)
Áí ì åÜ ðü 15 äåôêåñüëðôá äí Ý÷éáí Üøéç åóôá áåñßõ, óôáì áÞóêåç ÷ñÞóç ôç äéÜôáî çò êáéáí ï ßåçí ðüñôá õ õ èáëÜì ï õ êáéÞ ðåñé Ýíåå õ ëÜ÷éóí 1 ëðõ ðüñ ðñé åðé÷åñÞóåðåÐÜéí áíÜøåçí åóôá áåñßõ. (ì üí ï ãéá óõóêåõÝò áåñßõ)

ÐñÝõåéíá ëáì âÜíï íõáéüëá õá äõíáðÜì Ýõñá ðñï óõáóßàò ãéá íá äéáöáëßóåôáéç áóöÜëåéÜóáò. Åðåîçãþñçóáí ðï ñåßíá óðÜçé èá ðñÝðåéá ðñï óÝ÷åôåêáðÜñí êáèáñéþì ü õï õ, þ óôåí á áðï öýãåôåí á õï ÷áñÜîåôå. Áðï öýãåôåí á ÷õõðÞóåôå õï ãõáëßì åáîåóï õÜñ.
Âåâáéþ èåßóå üõéõï êáëþ äéé ñåýì áõï ò äåí èá óõì ðéóôåýóåßâáÜ ôçí åãêáÜóôáóç ôçò óõóêåõÞò. Áí Ý÷éõðï óôåßæçì éÜ õï êáëþ äéé ñåýì áõï ò, ãéá íá áðï öýãåôåé êéäýí ï õò, áõõü ðñÝõåéá áí ôêáóáóôáèåßáðü õï í êáóáóêåõáóôÞ, õï í áí ôêñüù ðü õï õ ãéá ôå÷íéêÞ åí õðçÝõçóç Þ Üëëá Üõï ì á ì åðáñüì ï éá åî åäåßõçóü.
¼ôáí åßáéáí ï êÞ ç ðüñôá õï õ öï ýñí ï õ, ì çí áöÞí åôå ôá ðáéäéÜ í á áí åâáßï õí óôçí ðüñôá Þ í á êÜèï íôáéó' áõôÞ.
ÐñïåéðïéÞóåôå ãéá ôçí åãêáÜóáóç:
Ì ç ÷ñçóéì ïðïéÞóåôå óõóêåõÞ ðñéí ëëçñù èåßç åãêáÜóôáóÞ ôçò.
Ç óõóêåõÞ ðñÝõåéá åãêáóôáóôáèåßêéá ôåèåßóå÷ñÞóç áðü åî õóéí äï ôå÷íéêü. Ï êáóáóêåõáóôÞò äéí åßáéõðýèõí ò ãéá ï ðïéäÞðï ôå æçì éÜ ì ðï ñåßí á ðñï êëçèåßáðü ëáí èáíì Ýí ç õï ðï èÝõçóç êáéåãêáÜóôáóç áðü ì ç åî ï õóéí äï ôçì Ýí á Üõï ì á.
¼ôáí áðï óõóêåõÜåôå óõóêåõÞ, âåâáéþ èåßóå üõéäåí Ý÷éõðï óôåßæçì éÜ êáÜ ôç ì åôáöï ñÜ. Óå ðåñßðôù óç ï ðï éõÞðï ôå åëáôôþ ì áõï ò, ì ç ÷ñçóéì ïðïéÞóåôå óõóêåõÞ, áëëÜ áðåèíï èåßóå á ì Yóù ò óõ åî ï õóéí äï ôçì ÝíïÓÝñâéò. Åðåéäþ õá õëéÜ ðï ÷ñçóéì ïðïéýíôáéãéá ôç óõóêåõáóßá (íÜëï í, óõí äâÞñàò óõññáðôþí, öåëéëë êëð.) ì ðï ñåßí á Ý÷ïí åðëéâåßðåðôþ óåê óõá ðáëéÜ, èá ðÝõåéí õá óõëëÝãåôå êáéí õá áðï ì áêñýí åôå Üì åá.
Ðñï óõáÝøôå ç óõóêåõÞ óà ðü áõ ôê áõï ï óöáéñéÝõåð éñÜåê. Ì çí ôçí áöÞí åôå åêðèåé Ýí ç óôê åðéñüêüðò ù òÞëéí, âñï ÷Þ, ÷éíéêëð.
Õá õëéÜðï õ ðåñéâÜëëï õç óõóêåõÞ (íõï õëÜðé ðÝõåéá ì ðï ñï ýí á áíôÝ÷ï õí èåñì ï êñáóßòõï õëÜ÷éõí 100°C.
ÊáðÜç äéÜñêåéá ç÷Þóç:
¼ôáí ÷ñçóéì ïðïéÞóåôå õï ýñí ï óáò ãéá ðñþ ç öï ñÜ, èá ðñï êýøéêÜðï éá ì áõ Þ áðü ôá ì ï í ù ôêÜ õëéÜ êáéôêá áíôóÜóåê èÝñì áíóç. Ãéá õï ëüãï áõõü, ðñéí ÷ñçóéì ïðïéÞóåôå õï ýñí ï óáò, ÷ñçóéì ðïéÞóå õí ù ñßò ðåñéå÷ùì åí á óç ì Ýãéôç èåñì ï êñáóßa ãéá 45 ëåðÜ. Óõã÷ñüí ù ò ÷ñåÜæåôáéí á áåñßæåôå óù óðÜ õï ðåñéÜëëï í óõï ï ðï ß åßáéåêôåóóç Ýí ï òï öýñí ï ò.
ÊáðÜ ç ÷Þóç, ï éåî ù ôåñéÝò êáéåóù ôåñéÝò åðéÜí åéò õï õ öï ýñí ï õ áðï êõí ýí õøçëÞ èåñì ï êñáóßa. Åí þ áí ïßåôå ç ðüñôá õï õ öï ýñí ï õ, óôáèåßåßï ðßù ãéá íá áðï öýãåôå õí êáõõü áõ ü ðï õ åî Ýñ÷åôáé áðü õï öï ýñí ï. ºóù ò õðÜñî åé êßäõí ï òåãêáõì Üõù í.
Ì ç äéáç ñåßåå åýöëåêá Þ êáýóéá åßç, ì Yóá Þ ëï íÜ óç óõóêåõÞ üõáí áõÞ ÷ñçóéì ïðïéåßáé
×ñçóéì ïðïéåßåÜí õá ãÜí õéá öï ýñí ï ãéá íá áðï ì áêñýí åôå óêåýç öáãõï ýáðü õï öï ýñí ï Þ íá õá õï ðï èåôåßóåáõõüí .
Ì çí áöÞí åôå ôç óõóêåõÞ ì áãåæñÝí áõï ò üõáí ì áãåæñåýåôå ì ëßï ò Þ ëÜéÈ ðï ñåß íá áí áöëåãï ýí óå ðåñßðôù óç õðåñèÝñì áíóç. Ðï ôÝ ì çí ðñï óáèÞóåôå íá êáõáðï ëåì Þóåôå ì åí åñüôêöëüãàò ðü ëÜéõï õêáßåõé Êáëýøôå ôçí êáõóáñüëá Þ õï ôçãÜíéì å õï êáÜÜêéõï õ ãéá íá êáõáðíßåôç öëüãá êáéáðáí åñãï ðï éÞóôå ôç óõóêåõÞ ì áãåæñÝí áõï ò.

Πάντα να τοποθετείτε τα σκεύη στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος και να γυρίζετε τις λαβές σε ασφαλή θέση ώστε να μην μπορούν να χτυπηθούν ή να πιαστούν κατά λάθος.
Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε την από την πρίζα. Απενεργοποιήστε το γενικό διακόπτη ελέγχου. Επίσης, όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, διατηρείτε απενεργοποιημένη τη βαλβίδα αερίου.
Βεβαιωθείτε ότι τα περιστροφικά κουμπιά ελέγχου της συσκευής είναι πάντα στη θέση "0" (απενεργοποίηση) όταν δεν χρησιμοποιείται η συσκευή.
Οι δίσκοι (ταψιά) γέρνουν όταν τραβηχτούν έξω. Προσέξτε να μην αφήσετε να χυθεί καυτό υγρό.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Η χρήση συσκευής μαγειρέματος με αέριο έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή θερμότητας, υγρασίας και προϊόντων καύσης στο χώρο όπου αυτή έχει τοποθετηθεί. Να βεβαιώνεστε ότι ο χώρος της κουζίνας αερίζεται καλά, ειδικά όταν η συσκευή είναι σε χρήση, διατηρείτε ανοικτές οπές φυσικού αερισμού του χώρου ή εγκαταστήστε διάταξη μηχανικού αερισμού (μηχανικό απορροφητήρα). (μόνο για συσκευές αερίου)
Η παρατεταμένη εντατική χρήση της συσκευής μπορεί να δημιουργήσει την ανάγκη για πρόσθετο αερισμό, για παράδειγμα με άνοιγμα ενός παραθύρου, ή για πιο αποδοτικό αερισμό, για παράδειγμα αυξάνοντας το επίπεδο του μηχανικού αερισμού, όπου υπάρχει αυτός. (μόνο για συσκευές αερίου)
Όταν χρησιμοποιείτε την εστία αερίου του γκριλ, διατηρήστε την πόρτα του φούρνου ανοικτή και χρησιμοποιείτε πάντα τον προστατευτικό εκτροπέα θερμότητας του γκριλ που συνοδεύει τη συσκευή. Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε την εστία αερίου του γκριλ με την πόρτα του φούρνου κλειστή. (μόνο για συσκευές αερίου)
ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα γυάλινα καλύμματα μπορεί να σπάσουν όταν θερμανθούν. Σβήστε όλες τις εστίες αερίου πριν κλείσετε το κάλυμμα.
Επίσης, πρέπει να αφήνετε την επιφάνεια της πλάκας εστιών να κρυώσει πριν κλείσετε το κάλυμμα.

Όταν η πόρτα ή το συρτάρι του φούρνου είναι ανοικτά, μην τοποθετείτε τίποτα πάνω τους. Μπορεί να επηρεαστεί η ευστάθεια της συσκευής ή να σπάσει το κάλυμμα.
Μην τοποθετείτε μέσα στο συρτάρι βαριά αντικείμενα ή εύφλεκτα ή αναφλέξιμα είδη (νάιλον, πλαστικές σακούλες, χαρτιά, πανιά κλπ.). Αυτό περιλαμβάνει και μαγειρικά σκεύη με πλαστικά αξεσουάρ (π.χ. πλαστικές λαβές).
Μην κρεμάτε πετσέτες, πανιά πιάτων ή άλλα πανιά από τη συσκευή ή τις λαβές της.
Κατά τον καθαρισμό και τη συντήρησηÇ:
Πάντα να απενεργοποιείτε τη συσκευή πριν από εργασίες όπως του καθαρισμού ή της συντήρησης. Μπορείτε να
το κάνετε με αποσύνδεση της συσκευής από την πρίζα ή απενεργοποιώντας τους γενικούς διακόπτες.

ΓΙΑ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΟΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ, ΣΥΝΙΣΤΟΥΜΕ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΝΑ ΚΑΛΕΙΤΕ ΜΟΝΟ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟΥΣ ΤΕΧΝΙΚΟΥΣ ΣΕΡΒΙΣ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΧΡΕΙΑΣΤΕΙ.

ΜΕΡΟΣ 3: ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

Αυτός ο μοντέρνος, λειτουργικός και πρακτικός φούρνος, που κατασκευάστηκε με τα καλύτερης ποιότητας μέρη και υλικά, θα ανταποκριθεί στις ανάγκες σας από κάθε άποψη. Θα πρέπει οπωσδήποτε να διαβάσετε αυτό το εγχειρίδιο για να μην έχετε κανένα πρόβλημα μελλοντικά και για να έχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα. Οι ακόλουθες πληροφορίες αφορούν τους απαραίτητους κανόνες για σωστές διαδικασίες εγκατάστασης και σέρβις. Θα πρέπει να διαβαστεί ιδιαίτερα από τον τεχνικό που θα εγκαταστήσει τη συσκευή σας. ***Για την τοποθέτηση της συσκευής σας απευθυνθείτε σε Εξουσιοδοτημένο Σέρβις .***

3.1 ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΟΠΟΥ ΘΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΘΕΙ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ

Ο φούρνος σας θα πρέπει να εγκατασταθεί και να χρησιμοποιείται σε μέρος που θα έχει πάντα καλό αερισμό. Κατά τη λειτουργία, η συσκευή αυτή χρειάζεται $2m^3/h$ αέρα ανά kw κατανάλωσης ισχύος.
Πρέπει να υπάρχει επαρκής φυσικός αερισμός ώστε να παρέχεται στο περιβάλλον της συσκευής ο απαραίτητος αέρας. Η μέση υπολογιζόμενη ροή αέρα πρέπει να εισέρχεται απ' ευθείας μέσω ανοιγμάτων (οπών) αερισμού που έχουν άμεση επικοινωνία με εξωτερικό χώρο

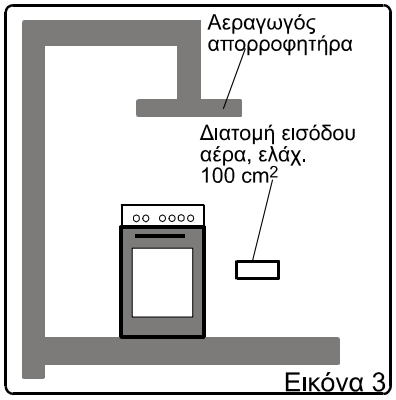
Εικόνα 1

Εικόνα 2

Αυτά τα ανοίγματα αερισμού πρέπει να έχουν ελάχιστη διατομή 100 cm^2 για την κυκλοφορία του αέρα (μπορούν να ανοιχτούν μία ή περισσότερες οπές). (Εικόνες 1-2) Η οπή (οπές) πρέπει να είναι ανοικτές και από τις δύο πλευρές και ποτέ να μην εμποδίζονται και κατά προτίμηση θα πρέπει να βρίσκονται κοντά στο δάπεδο και από την αντίθετη πλευρά από αυτήν της εξόδου των αερίων της καύσης. Εάν δεν είναι δυνατόν να ανοιχτούν αυτές οι οπές εξαερισμού στο μέρος όπου έχει εγκατασταθεί η συσκευή, ο απαιτούμενος αέρας μπορεί επίσης να ληφθεί από το διπλανό δωμάτιο, υπό την προϋπόθεση ότι αυτό το δωμάτιο δεν θα πρέπει να είναι υπνοδωμάτιο ή κάποιο επικίνδυνο μέρος και επίσης θα πρέπει να αερίζεται όσο απαιτείται.

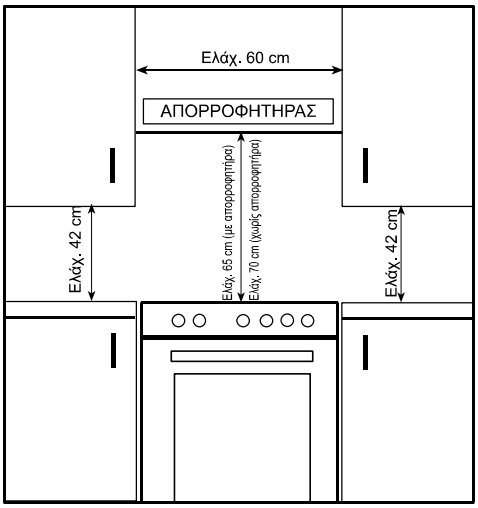
Απαγωγή των αερίων καύσης από το χώρο της συσκευής

Οι συσκευές μαγειρέματος οι οποίες λειτουργούν με αέριο αποβάλλουν τα αέρια καύσης απ' ευθείας σε εξωτερικό περιβάλλον ή μέσω απορροφητήρων που συνδέονται με σωλήνωση εξαερισμού. Εάν δεν είναι δυνατή η τοποθέτηση απορροφητήρα, τότε απαιτείται η εγκατάσταση ηλεκτρικού ανεμιστήρα σε παράθυρο ή τοίχο που οδηγεί σε εξωτερικό χώρο. Ο ηλεκτρικός ανεμιστήρας πρέπει να έχει τη δυνατότητα να αλλάζει τον αέρα του χώρου της κουζίνας 3-5 φορές του συνολικού της όγκου ανά ώρα (Εικόνες 3-4).



Εικόνα 3

Εικόνα 4



Εικόνα 5

3.2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Υπάρχουν ορισμένοι παράγοντες οι οποίοι πρέπει να προσεχθούν κατά την εγκατάσταση του φούρνου σας. Προσέξτε οπωσδήποτε τις ακόλουθες υποδείξεις για την πρόληψη οποιωνδήποτε προβλημάτων και/ή επικίνδυνων καταστάσεων που μπορούν να προκύψουν αργότερα. Η κουζίνα μπορεί να τοποθετηθεί κοντά σε άλλα έπιπλα σε τέτοια θέση ώστε στην περιοχή που έχει εγκατασταθεί η κουζίνα, το ύψος του επίπλου δεν πρέπει να υπερβαίνει το ύψος της επιφάνειας των εστιών. Προσέξτε να μην τοποθετήσετε τη συσκευή κοντά σε ψυγείο. Δεν θα πρέπει να υπάρχουν κοντά στη θέση εγκατάστασης του φούρνου εύφλεκτα ή αναφλέξιμα υλικά, όπως κουρτίνες, νάιλον κλπ. τα οποία μπορούν να πιάσουν γρήγορα φωτιά. Απαιτείται να υπάρχει διάκενο τουλάχιστον 2 εκατοστών μεταξύ του πίσω καλύμματος του φούρνου και του τοίχου, για λόγους κυκλοφορίας του αέρα.

Τα έπιπλα κοντά στο φούρνο πρέπει να είναι κατασκευασμένα ώστε να αντέχουν σε θερμοκρασίες τουλάχιστον 100 °C πάνω από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Εάν το έπιπλο της κουζίνας είναι πιο ψηλά από το επίπεδο των εστιών της κουζίνας, πρέπει να απέχει τουλάχιστον 11 cm από την πλευρά του φούρνου.

Τα ελάχιστα ύψη από την επιφάνεια της κουζίνας για τα ντουλάπια τοίχου και τον απορροφητήρα πάνω από το φούρνο, είναι όπως φαίνονται πιο κάτω. Έτσι, ο απορροφητήρας πρέπει να βρίσκεται σε ελάχιστο ύψος 650 mm από την επιφάνεια των εστιών (Εικόνα 5)

Εάν δεν υπάρχει απορροφητήρας, το ελεύθερο ύψος δεν θα πρέπει να είναι μικρότερο από 700 mm.

3.3 ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΩΝ ΠΟΔΙΩΝ

Ο φούρνος σας στέκεται επάνω σε 4 ρυθμιζόμενα πόδια. Εφόσον τα πόδια είναι ρυθμισμένα στη χαμηλή θέση, πριν εγκαταστήσετε τη συσκευή, απαιτείται να ελέγξετε εάν ισορροπεί. Μπορείτε να ρυθμίσετε τα πόδια περιστρέφοντάς τα δεξιόστροφα εάν απαιτείται. Μέσω των ποδιών έχετε τη δυνατότητα να ανυψώσετε τη συσκευή το πολύ κατά 15 mm. Όταν τα πόδια είναι ρυθμισμένα σωστά, τότε δεν πρέπει να μεταφέρετε τη συσκευή σύροντάς την, αλλά πρέπει να την τοποθετήσετε στη θέση της σηκώνοντάς την.

3.4 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΕΥΚΑΜΠΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ

Η παροχή αερίου θα πρέπει επίσης να συνδέεται στη συσκευή σύμφωνα με τους κανονισμούς. Ο τύπος αερίου για τον οποίο είναι ρυθμισμένη η συσκευή πρέπει να προσδιορίζεται από την πινακίδα στοιχείων η οποία βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής. Μπορείτε να βρείτε πληροφορίες σχετικά με τους κατάλληλους τύπους αερίων και τα κατάλληλα ακροφύσια αερίου στον πίνακα τεχνικών δεδομένων. Προσέξτε ότι η πίεση παροχής του αερίου θα πρέπει να είναι κατάλληλη, σύμφωνα με τις τιμές στον πίνακα τεχνικών δεδομένων, ώστε να έχετε τη μέγιστη απόδοση και να εξασφαλίσετε την ελάχιστη κατανάλωση. Εάν η πίεση του χρησιμοποιούμενου αερίου είναι διαφορετική από αυτές τις τιμές ή εάν είναι κυμαινόμενη, πρέπει να τοποθετήσετε έναν ρυθμιστή πίεσης στο σωλήνα εισόδου. Για να κάνετε τις ρυθμίσεις αυτές, απαιτείται οπωσδήποτε να απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο σέρβις.

Ο πλαστικός σωλήνας ο οποίος είναι στερεωμένος με κολάρο στην είσοδο αερίου της συσκευής, πρέπει να χρησιμοποιείται κατά τη σύνδεση αερίου Βουτανίου - προπανίου. Συνδέστε τη συσκευή σας στην παροχή αερίου με ένα σωλήνα μικρού μήκους και αδιαπέραστο όσο το δυνατόν. Το επιτρεπόμενο μέγιστο μήκος εύκαμπτου σωλήνα είναι 1,5 m. Ο εύκαμπτος σωλήνας παροχής αερίου θα πρέπει να αλλάζεται (1) μια φορά το χρόνο για την ασφάλειά σας.

Σημεία τα οποία πρέπει να προσεχθούν κατά τη σύνδεση του εύκαμπτου σωλήνα: Κανένα σημείο του εύκαμπτου σωλήνα δεν πρέπει να ακουμπήσει περιοχή με θερμοκρασία μεγαλύτερη των 100 ^{0}C.Το μήκος του εύκαμπτου σωλήνα δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,5 m.

Ο εύκαμπτος σωλήνας δεν πρέπει να τρυπιέται, να συμπιέζεται ή να τσακίζει.

Ο εύκαμπτος σωλήνας δεν πρέπει να αγγίζει αιχμηρές γωνίες, κινούμενα μέρη και δεν πρέπει να παρουσιάζει κανένα ελάττωμα ή ζημιά. Ο εύκαμπτος σωλήνας θα πρέπει να ελέγχεται πριν την τοποθέτησή του, σχετικά με την ύπαρξη ενδεχόμενων κατασκευαστικών ελαττωμάτων.

Μόλις ανοιχτεί η παροχή αερίου, θα πρέπει να ελεγχθούν όλα τα εξαρτήματα σύνδεσης και ο εύκαμπτος σωλήνας με μεγάλη ποσότητα σαπωνοδιαλύματος που έχει παρασκευαστεί, αφού έχουν ολοκληρωθεί πρώτα όλες οι συνδέσεις εισόδου του αερίου. Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε αναπτήρα, σπίρτο, … κλπ. κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.

Τα κολάρα σύσφιξης των σωλήνων πρέπει να είναι απαλλαγμένα από σκουριά.

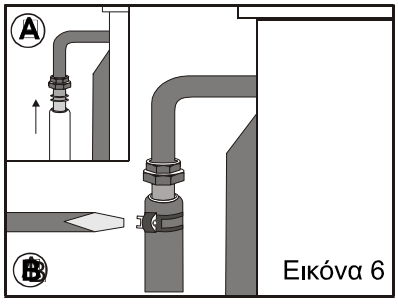
Οι ημερομηνίες λήξης δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 5 έτη.

Καθώς συνδέετε το ένα άκρο του εύκαμπτου σωλήνα στον ανιχνευτή και το άλλο άκρο σφικτά στον προσαρμογέα εισόδου του φούρνου, στερεώστε το πολύ σφικτά με μεταλλικό κολάρο και κατσαβίδι. Εάν δεν γίνει σύνδεση με εύκαμπτο σωλήνα λόγω των περιοριστικών συνθηκών που αναφέρθηκαν πιο πάνω, τότε μπορεί να χρησιμοποιηθεί μεταλλικός σωλήνας. Σε αυτήν την περίπτωση, για να μπορέσετε να συνδέσετε τη συσκευή κατάλληλα, σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας, απαιτείται να απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο σέρβις και η σύνδεση πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο τεχνικό.

Ο φούρνος σας έχει ρυθμιστεί για λειτουργία με NG (φυσικό αέριο). Εάν απαιτηθεί να λειτουργεί με LPG (υγραέριο), απευθυνθείτε στον πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κατάστημα. Όταν γίνεται η σύνδεση για αέριο LPG στην είσοδο αερίου της συσκευής πρέπει να χρησιμοποιηθεί διάταξη σύνδεσης του εύκαμπτου σωλήνας όπως περιγράφεται στην Εικόνα και η σύνδεση πρέπει να γίνει από εξουσιοδοτημένο τεχνικό (Εικόνα 6). Ο εύκαμπτος σωλήνας δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με αιχμηρά σημεία και δεν πρέπει να υπάρχει φθορά ή ζημιά στο σωλήνα.

ΠΡΟΣΟΧΗ!!!

Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε σπίρτο ή αναπτήρα για έλεγχο διαρροής του αερίου.



Εικόνα 6

ΑΛΛΑΓΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

Προσοχή: Οι ακόλουθες διαδικασίες πρέπει να γίνουν από εξουσιοδοτημένο τεχνικό προσωπικό.

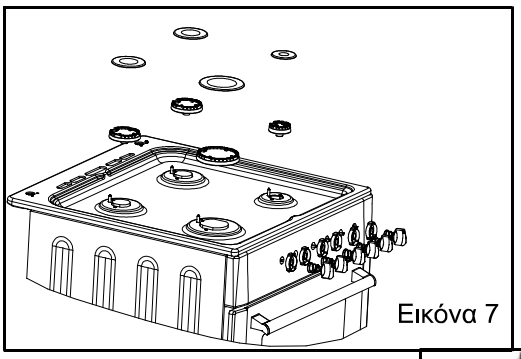
Αλλαγή ακροφυσίων των εστιών αερίου:

Οι εστίες αερίου διαμορφώνονται για χρήση με διάφορους τύπους αερίου, με την τοποθέτηση των κατάλληλων ακροφυσίων ανάλογα με το αέριο που είναι σε χρήση.

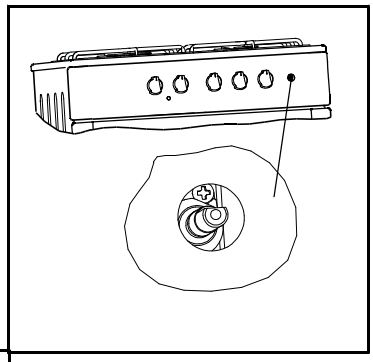
Για το σκοπό αυτό πρέπει να ακολουθούνται τα επόμενα βήματα: Διακόψτε την παροχή αερίου και ηλεκτρικού ρεύματος.

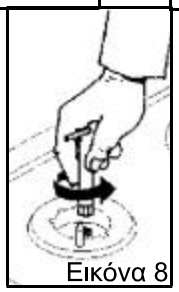
Αφαιρέστε το κάλυμμα και τον προσαρμογέα (Εικόνα 7). Ξεβιδώστε τα ακροφύσια (Εικόνα 8)

Αντικαταστήστε τα ακροφύσια με αυτά που αντιστοιχούν στον τύπο αερίου που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί, σύμφωνα με τον πληροφοριακό πίνακα.



Εικόνα 7





Εικόνα 8

Ρύθμιση της θέσης μειωμένης φλόγας :

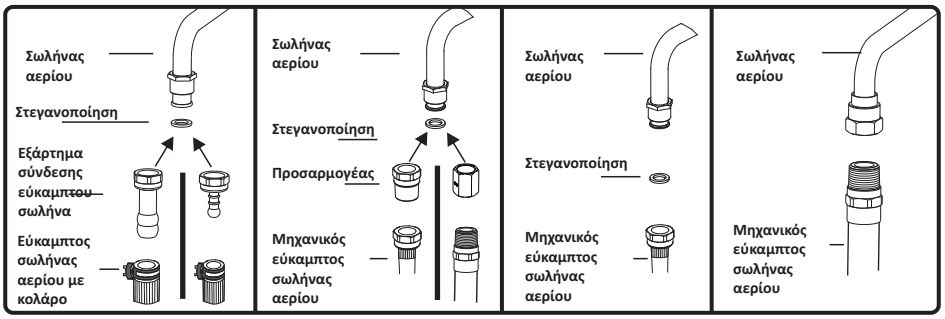
Κατά την αλλαγή αερίου από LPG σε NG, για τη ρύθμιση της θέσης μειωμένης φλόγας πρέπει να ξεσφιχτεί η βίδα παράκαμψης. Κατά την αλλαγή από NG σε LPG, η ίδια βίδα πρέπει να σφιχτεί. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και η τροφοδοσία αερίου είναι ανοιχτή.

Ανάψτε τις εστίες και αφήστε τις στη θέση της μικρότερης φλόγας.
Αφαιρέστε τα κουμπιά, γιατί η πρόσβαση στις βίδες είναι δυνατή μόνο εάν έχουν αφαιρεθεί τα κουμπιά. Με τη βοήθεια ενός μικρού κατσαβιδιού, σφίξτε ή ξεσφίξτε τη βίδα παράκαμψης 90^0, ενέργεια που προκαλεί τη μείωση στο ελάχιστο της φλόγας στην εστία (Εικόνα 6).

Όταν η φλόγα έχει μήκος τουλάχιστον 4 mm, υπάρχει ικανοποιητική κατανομή του αερίου. Βεβαιωθείτε ότι η φλόγα δεν σβήνει όταν αλλάζετε από τη θέση μέγιστης φλόγας στη θέση ελάχιστης φλόγας.

Αλλαγή της εισόδου του αερίου :

Ο σωλήνας τροφοδοσίας αερίου ο οποίος συμμορφώνεται με τους κανονισμούς στο τμήμα «Α», τοποθετημένος σε στήριγμα για σωλήνα πρέπει να είναι ορατός σε όλο το μήκος του και πρέπει να τοποθετείται με μεγάλη προσοχή για να αποφευχθεί οποιαδήποτε επαφή με μέρη τα οποία θα θερμαίνονται.
Είναι απαραίτητο να προστατεύσετε το σωλήνα με μεταλλική πλάκα.
Συνιστάται να τοποθετείτε πάντα ένα σύνδεσμο μεταξύ της γωνίας και του σωλήνα παροχής αερίου. Η χώρες Ισπανία, Ιταλία, Πορτογαλία, Λουξεμβούργο, Ελλάδα και Γερμανία επιτρέπουν τη σύνδεση του εύκαμπτου σωλήνα αερίου στο μέσο σύνδεσης αερίου όπως φαίνεται στο “B”. Για τις χώρες αυτές το σχήμα του μέσου σύνδεσης αερίου πρέπει να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς και πρότυπα. Για τη Δανία, την Ολλανδία, τη Γαλλία, την Αλγερία, την Ιρλανδία, η σύνδεση γίνεται με τη χρήση των εξαρτημάτων “E” και εύκαμπτων σωλήνων όπως φαίνεται στο “C” ή άκαμπτων σωλήνων. Αυτός ο τύπος σύνδεσης μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί στη Γαλλία, Αλγερία, Ισπανία, Ιταλία, Πορτογαλία, Ελλάδα και Λουξεμβούργο. Για το Ηνωμένο Βασίλειο οι συνδέσεις αερίου πρέπει να γίνουν όπως φαίνεται στο “D”. Σε όλες τις περιπτώσεις, ο εύκαμπτος σωλήνας παροχής αερίου δεν μπορεί να περάσει πίσω από φούρνο ούτε να βρίσκεται σε επαφή με υλικά που μπορούν να καούν. Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ της συσκευής και των υλικών αυτών πρέπει να είναι 20 mm.
Αφού έχει γίνει η σύνδεση, θα πρέπει να ελεγχθεί. Ο έλεγχος αυτός μπορεί να γίνει με τη χρήση ενός διαλύματος σαπουνιού στη σύνδεση. Δεν θα πρέπει να εμφανίζεται φυσαλίδα. Εάν εμφανιστούν φυσαλίδες, ελέγξτε τη σύνδεση και κάνετε πάλι τη δοκιμή εάν χρειαστεί.



3.5 ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Κατά την ηλεκτρική σύνδεση ακολουθείτε απαραίτητα τις παρακάτω οδηγίες:

- Το καλώδιο γείωσης πρέπει να συνδεθεί στον ακροδέκτη γείωσης ⏚.
  Εάν στο χώρο που θα εγκατασταθεί η συσκευή δεν υπάρχει κατάλληλα γειωμένη παροχή ρεύματος σύμφωνα με τους κανονισμούς, απευθυνθείτε άμεσα στο Εξουσιοδοτημένο Σέρβις μας.

- Η παροχή ρεύματος με γείωση θα πρέπει να είναι κοντά στη συσκευή. Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης.

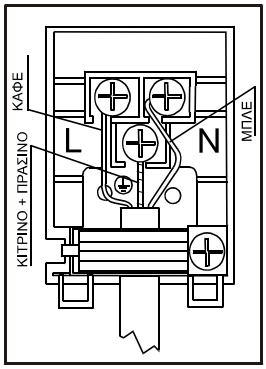
- Το καλώδιο ρευματοληψίας δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με τις θερμές επιφάνειες του προϊόντος.

- Σε περίπτωση που το καλώδιο ρευματοληψίας παρουσιάζει φθορά ή ζημιά, απευθυνθείτε οπωσδήποτε σε Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Το καλώδιο θα πρέπει να αλλαχτεί από Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

- Λανθασμένη ηλεκτρική σύνδεση μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή σας. Βλάβη αυτού του είδους δεν εμπίπτει στην εγγύηση.

- Η συσκευή έχει ρυθμιστεί για κανονική λειτουργία με ρεύμα τάσης 220-240 Volt. Εάν το δίκτυο ρεύματος έχει τάση διαφορετική από την τιμή που αναφέρεται, απευθυνθείτε αμέσως στο Εξουσιοδοτημένο Σέρβις μας. Το καλώδιο ρευματοληψίας δεν θα πρέπει να αγγίζει τα θερμά τμήματα της συσκευής. Το καλώδιο ρευματοληψίας δεν θα πρέπει να αγγίζει το πίσω μέρος της συσκευής. Αλλιώς μπορεί να προκληθεί βλάβη στο καλώδιο της συσκευής. Και αυτό μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνο βραχυκύκλωμα.

  Η κατασκευαστική εταιρεία δηλώνει ότι δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιεσδήποτε βλάβες και ζημίες προκύψουν από μη τήρηση των κανονισμών και προτύπων ασφαλείας που ακολουθούν.



Διάγραμμα Ηλεκτρικών Συνδέσεων

3.6 ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Η συσκευή σας παράγεται σύμφωνα με τις ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας για ηλεκτρικές συσκευές. Οι εργασίες συντήρησης και επισκευής θα πρέπει να γίνονται μόνο από τεχνικό του Εξουσιοδοτημένου σέρβις ο οποίος έχει εκπαιδευτεί από την κατασκευάστρια εταιρεία. Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευών χωρίς τήρηση των ακόλουθων κανόνων μπορεί να σας θέσουν σε κίνδυνο.

Οι εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται κατά τη λειτουργία της. Οι εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου και τμήματα της συσκευής που εξασφαλίζουν την εξαγωγή της θερμότητας και των ατμών βρίσκονται σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Ακόμα και αν η συσκευή απενεργοποιηθεί, αυτά τα τμήματα διατηρούν υψηλή θερμοκρασία για ορισμένο χρονικό διάστημα. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Μην αφήνετε την κουζίνα χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε με στερεά ή υγρά έλαια. Μπορεί να προκύψει ανάφλεξη σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Ποτέ μη προσπαθήσετε να χύσετε νερό σε φλόγες από λάδι που καίγεται. Σε τέτοια περίπτωση καλύψτε το σκεύος (κατσαρόλα ή τηγάνι) με το κάλυμμά του για να διακόψετε την παροχή αέρα στη φλόγα και απενεργοποιήστε την κουζίνα.

Για να μπορέσετε να μαγειρέψετε στην κουζίνα σας θα πρέπει να ρυθμιστούν οι διακόπτες λειτουργιών φούρνου και ρύθμισης θερμοκρασίας και επίσης να προγραμματιστεί το ρολόι του φούρνου. Αλλιώς ο φούρνος δεν θα λειτουργήσει.

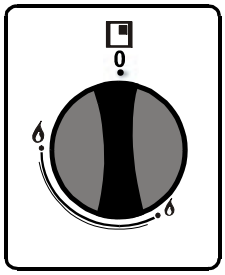
Μην αφήνετε τίποτα επάνω στην πόρτα ή το συρτάρι του φούρνου όταν είναι ανοικτά. Μπορεί να επηρεαστεί η ισορροπία της συσκευής σας ή να σπάσει το κάλυμμα.

Μην τοποθετείτε στο κάτω συρτάρι βαριά αντικείμενα, εύφλεκτα υλικά ή υλικά που μπορούν να καούν (νάιλον, πλαστικές σακούλες, χαρτί, πανιά….κλπ.).

Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας αποσυνδέετέ την από την παροχή ρεύματος και κρατάτε τη βαλβίδα αερίου κλεισμένη. Προστατέψτε τη συσκευή σας από τις ατμοσφαιρικές επιδράσεις. Μην την αφήνετε εκτεθειμένη σε παράγοντες όπως ήλιο, βροχή, χιόνι, σκόνη κλπ.

ΜΕΡΟΣ 4: ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΑΣ

4.1 ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΑΕΡΙΟΥ



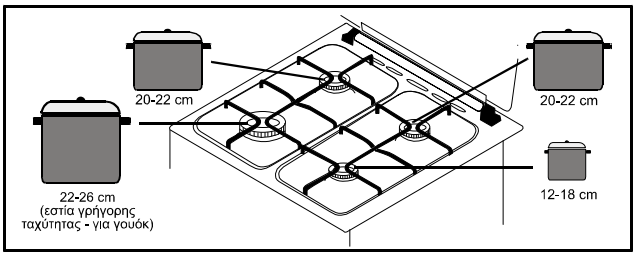
Διαβάστε οπωσδήποτε και με προσοχή τις οδηγίες οι οποίες είναι εμπλουτισμένες με εικόνες για την ευκολία σας και για να επιτύχετε την καλύτερη δυνατή απόδοση από τη συσκευή σας. Τα σήματα στους διακόπτες ελέγχου δηλώνουν ποιες εστίες ελέγχονται από τον κάθε διακόπτη. Για να ανάψετε μια εστία αερίου χρησιμοποιήστε τον αναπτήρα σας ή ένα σπίρτο. Πιέστε το διακόπτη και γυρίστε τον αριστερόστροφα στη θέση μέγιστης παροχής. Κάθε εστία μπορεί να λειτουργήσει στη μέγιστη, ελάχιστη και μέτρια ισχύ καθώς και στις ενδιάμεσες θέσεις. Αυτές οι θέσεις εμφανίζονται με τις ενδείξεις μέγιστης και ελάχιστης φλόγας, και με τη θέση απενεργοποίησης “0”. Μπορείτε να ρυθμίσετε το διακόπτη στην επιθυμητή θέση, γυρίζοντάς τον από τη θέση απενεργοποίησης αριστερόστροφα έως την επιθυμητή θέση, σύμφωνα με τις ενδείξεις. Επίσης για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή πρέπει να γυρίσετε το διακόπτη δεξιόστροφα ως ότου σταματήσει.
(Σταματάει στη θέση “0”).

Σύστημα ΑΜΕΣΗΣ Ανάφλεξης στις εστίες

Ορισμένα μοντέλα έχουν σύστημα άμεσης ανάφλεξης στις εστίες. Μπορείτε να τα αναγνωρίσετε εύκολα από τις ενεργοποιούμενους σπινθηριστές. Για να χρησιμοποιήσετε αυτό το σύστημα, χρειάζεται να πιέσετε ελαφρά το διακόπτη που έχει το σύμβολο, καθώς γυρίζετε αριστερόστροφα το διακόπτη της εστίας που θέλετε να ενεργοποιήσετε.
Για να επιτύχετε την καλύτερη δυνατή απόδοση από τις εστίες, δώστε ιδιαίτερη προσοχή στα μεγέθη των σκευών που τοποθετείτε στις εστίες. Επίσης τα σκεύη πρέπει να έχουν επίπεδες βάσεις. Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με κοίλες ή κυρτές βάσεις. Προσέξτε να χρησιμοποιήσετε σκεύη με μεγέθη που καθορίζονται στην εικόνα.. Για σκεύη με διάμετρο μικρότερη από 14 cm χρησιμοποιείτε το στήριγμα παρασκευής του καφέ.

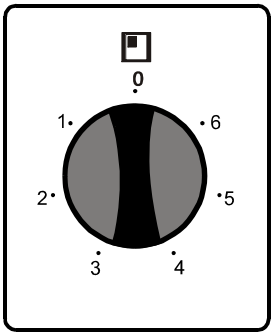
Διάταξη ανίχνευσης σβησίματος φλόγας (Flame Failure Device, FFD) (Αν διατίθεται στη συσκευή σας)

Οι διατάξεις ανίχνευσης σβησίματος φλόγας χρησιμοποιούνται για κάθε εύφλεκτο αέριο, για να εμποδίζουν τη διαρροή αερίου λόγω τυχαίας ενεργοποίησης των διακοπτών αερίου από παιδιά είτε λόγω σβησίματος της φλόγας από υγρά που πέφτουν από τα μαγειρικά σκεύη. Γυρίστε συνεχώς το διακόπτη αριστερόστροφα. Αυτή η ενέργεια θα προκαλέσει ανάφλεξη αυτόματα της μιας εστίας μετά την άλλη. Μετά την ενεργοποίηση, όταν ο διακόπτης παραμείνει στην πιεσμένη θέση για περίπου 3 δευτερόλεπτα, καθώς πιέζεται προς τα εμπρός στο σημείο τερματισμού, ο θερμικός αισθητήρας ανιχνεύει τη φλόγα της εστίας και ανοίγει την παροχή αερίου. Εάν η φλόγα σβήσει, είτε λόγω υπερχείλισης υγρού είτε για άλλους λόγους, ο θερμικός αισθητήρας ανιχνεύει την απώλεια θερμότητας και διακόπτει την παροχή αερίου σε χρονική περίοδο μικρότερη των 90 δευτερολέπτων.



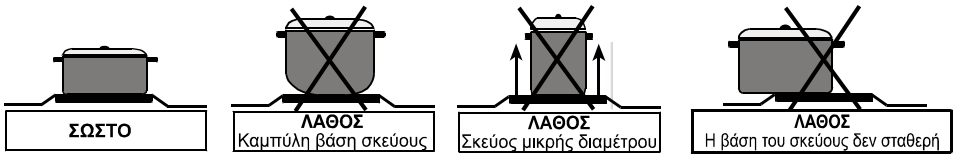
4. 2 ΧΡΗΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

Η ηλεκτρική εστία ελέγχεται από διακόπτη με 7 διαβαθμίσεις. “0” είναι η θέση απενεργοποίησης. Οι θέσεις χρήσης για τις επόμενες 6 διαβαθμίσεις είναι:



1.....Διατήρηση φαγητού ζεστού
2-3.....Ζέσταμα σε χαμηλή ένταση
4-5-6..Θέσεις για μαγείρεμα - τσιγάρισμα και βράσιμο

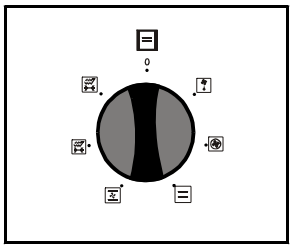
Το επάνω μέρος της ηλεκτρικής εστίας καλύπτεται από προστατευτικό υλικό ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες. Κατά την πρώτη χρήση, γυρίστε το διακόπτη της ηλεκτρικής εστίας στο “3” και κατόπιν αφήστε την εστία να λειτουργήσει για 5 λεπτά για να σκληρύνει η προστατευτική στρώση. Κατά τη χρήση ηλεκτρικών εστιών, πρέπει να δίνετε προσοχή ώστε τα χρησιμοποιούμενα σκεύη να έχουν λείες βάσεις. Εάν χρησιμοποιούνται μαγειρικά σκεύη με λείες βάσεις κατάλληλου μεγέθους, μπορείτε να επιτύχετε την καλύτερη δυνατή απόδοση από την εστία σας. Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε σκεύη μικρού μεγέθους σε μεγάλη εστία, γιατί αυτό θα προκαλέσει απώλεια θερμότητας και σπατάλη ενέργειας.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

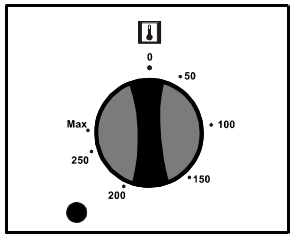
Όταν το κουμπί της ηλεκτρικής εστίας είναι σε άλλη θέση εκτός από τη θέση “0”, θα ανάψει η προειδοποιητική λυχνία της ηλεκτρικής εστίας.
Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που ταιριάζουν στη διάμετρο της εστίας.
Πριν τοποθετήσετε το σκεύος στην εστία, βεβαιωθείτε ότι η βάση του δεν είναι βρεγμένη. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές εστίες όταν δεν έχουν σκεύος. Η θερμοκρασία του σκεύους μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή είναι σε χρήση. Επομένως συνιστάται να κρατάτε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από την κουζίνα, τόσο κατά τη λειτουργία της όσο και μετά.
Σε περίπτωση που προσέξετε οποιοδήποτε ράγισμα στην ηλεκτρική εστία, αυτή πρέπει να απενεργοποιείται αμέσως και να αντικαθίσταται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.
Μετά τη χρήση (για να εξασφαλίσετε την συνεχή αποδοτική λειτουργία της και μεγάλη διάρκεια ζωής), η ηλεκτρική σας εστία πρέπει να καθαρίζεται με επιμέλεια, με τη χρήση κατάλληλων υλικών καθαρισμού.
Για να εμποδίσετε το σχηματισμό σκουριάς και να διατηρήσετε την αρχική τους εμφάνιση, συνιστάται να καθαρίζετε τις εστίες τρίβοντάς τις με ένα πανί το οποίο είναι ελαφρά βρεγμένο με λάδι. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

4.3 Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΗΣ ΣΥΚΕΥΗΣ:



Κουμπί λειτουργιών φούρνου :

Για να επιλέγετε τις λειτουργίες φούρνου. Εξηγείται στο επόμενο τμήμα και στον Πίνακα 1. Πρέπει να ρυθμίζετε το κουμπί λειτουργιών και συγχρόνως το κουμπί θερμοστάτη του φούρνου στην επιθυμητή θερμοκρασία. Αλλιώς η επιλεγμένη λειτουργία δεν θα ενεργοποιηθεί.



Κουμπί θερμοστάτη φούρνου:

Για να επιλέγετε τη θερμοκρασία του φούρνου (Εικόνα 4). Χρησιμοποιείται μαζί με το κουμπί λειτουργιών του φούρνου. Όταν η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου φθάσει την επιλεγμένη τιμή, ο θερμοστάτης θα διακόψει το κύκλωμα και το φως του θερμοστάτη θα σβήσει. Όταν η θερμοκρασία πέσει κάτω από την καθορισμένη τιμή, ο θερμοστάτης θα ενεργοποιηθεί πάλι και θα ανάψει η ενδεικτική του λυχνία.

4.4 ΧΡΗΣΗ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΦΟΥΡΝΟΥ

Αυτός ο διακόπτης σας επιτρέπει να επιλέγετε τις λειτουργίες του φούρνου. Οι λειτουργίες και τα σύμβολά τους φαίνονται στον ακόλουθο πίνακα. Επίσης, στις επόμενες σελίδες θα αναφερθούν οι λεπτομέρειες και οδηγίες για τη χρήση τους.

Πίνακας 1

	Λειτουργία της λάμπας του φούρνου.
	Λειτουργία λάμπας φούρνου, κόκκινης προειδοποιητικής λυχνίας και ανεμιστήρα. Χρησιμεύει για το ξεπάγωμα κατεψυγμένου φαγητού.
	Λειτουργία θερμοστάτη και προειδοποιητικών λυχνιών φούρνου και επάνω και κάτω αντίστασης.
	Λειτουργία θερμοστάτη και προειδοποιητικών λυχνιών και ταχυθερμαντήρα, ανεμιστήρα.
	Λειτουργία θερμοστάτη και προειδοποιητικών λυχνιών φούρνου, ανεμιστήρα και επάνω και κάτω αντίστασης.
	ειτουργία θερμοστάτη και προειδοποιητικών λυχνιών φούρνου και ντίστασης γκριλ και σούβλας.
	Λειτουργία θερμοστάτη και προειδοποιητικών λυχνιών φούρνου και επάνω αντίστασης, αντίστασης γκριλ και σούβλας.
	Λειτουργία θερμοστάτη και προειδοποιητικών λυχνιών φούρνου και επάνω αντίστασης, αντίστασης γκριλ, σούβλας και ανεμιστήρα.
	Λειτουργία θερμοστάτη και προειδοποιητικών λυχνιών φούρνου, καθώς και κάτω αντίστασης.
	Λειτουργία θερμοστάτη και προειδοποιητικών λυχνιών φούρνου, ταχυθερμαντήρα, κάτω αντίστασης και ανεμιστήρα.
	Λειτουργία θερμοστάτη και προειδοποιητικών λυχνιών φούρνου, και της κάτω αντίστασης.

Λειτουργία Ξεπαγώματος

Μπορείτε να αρχίσετε τη διαδικασία ξεπαγώματος τοποθετώντας το παγωμένο φαγητό στο φούρνο και γυρίζοντας το κουμπί στην καθορισμένη ένδειξη. Αυτό το πρόγραμμα δεν μαγειρεύει το φαγητό, απλά βοηθάει να ξεπαγώσει σε σύντομο χρόνο. Τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να ξεπαγώσει στην τρίτη θέση ραφιού από το κάτω μέρος, σε μια σχάρα. Τοποθετήστε ένα δίσκο στο κάτω μέρος του φούρνου για να συλλέξει το νερό που παράγεται κατά το ξεπάγωμα.

Λειτουργία Επάνω - Κάτω αντίστασης (Στατικό μαγείρεμα)

Με αυτό το μαγείρεμα, το οποίο θεωρείται η παραδοσιακή μέθοδος, η θερμότητα κατανέμεται ομοιόμορφα στο φούρνο από την επάνω και κάτω αντίσταση, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο ψήσιμο στο επάνω και κάτω μέρος του φαγητού.

Συνιστάται να προθερμαίνετε το φούρνο για 10 λεπτά. Αφήστε το φαγητό το οποίο έχει τοποθετηθεί στο παρεχόμενο δίσκο ψησίματος να μαγειρευτεί για τον απαιτούμενο χρόνο. Η θέση Επάνω-Κάτω Αντίστασης είναι η προτιμώμενη ρύθμιση για να ψήνετε κέικ, τάρτες, μακαρόνια φούρνου, λαζάνια, πίτσα.
Στο τέλος της περιόδου μαγειρέματος σβήστε το διακόπτη λειτουργιών και το διακόπτη θερμοκρασίας του φούρνου και ακυρώστε το πρόγραμμα του χρονοδιακόπτη. Βγάλτε το έτοιμο φαγητό από το φούρνο, τοποθετήστε το σε ασφαλές μέρος και ανοίξτε την πόρτα του φούρνου για να βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος θα κρυώσει τελείως. Καθώς μετά το μαγείρεμα ο φούρνος θα είναι ακόμα σε υψηλή θερμοκρασία, μείνετε μακριά από το φούρνο και κρατήστε και τα παιδιά μακριά του.

Λειτουργία Ανεμιστήρα και Επάνω - Κάτω αντίστασης (Στατικό μαγείρεμα με ανεμιστήρα)

Ο θερμός αέρας από την πάνω και κάτω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα σε όλο το φούρνο μέσω του ανεμιστήρα,
Ο διακόπτης θερμοκρασίας ρυθμίζεται στην τιμή που συνιστάται στον πίνακα θερμοκρασιών μαγειρέματος. Γυρίστε το διακόπτη του φούρνου στο σύμβολο που αντιστοιχεί σ' αυτήν τη λειτουργία και ο χρόνος του φούρνου ρυθμίζεται στο συνιστώμενο χρόνο μαγειρέματος, ενώ ο φούρνος προθερμαίνεται για 10 λεπτά. Το φαγητό το οποίο έχει τοποθετηθεί στον παρεχόμενο δίσκο μαγειρέματος τοποθετείται στο φούρνο για να μαγειρευτεί. Γενικά, αυτή η θέση του διακόπτη είναι πολύ καλή για το ψήσιμο γλυκών. Σ' αυτή τη θέση διακόπτη το φαγητό θα ψηθεί ομοιόμορφα σε όλα τα σημεία του. Η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα ενός δίσκου.
Στο τέλος του μαγειρέματος, σβήστε το διακόπτη λειτουργιών του φούρνου και το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας. Ακυρώστε το πρόγραμμα χρονοδιακόπτη του φούρνου, βγάλτε το μαγειρεμένο φαγητό από το φούρνο και αφήστε το σε ασφαλές μέρος. Αφήστε ην πόρτα του φούρνου σας και αφήστε τον να κρυώσει. Μην πλησιάζετε το φούρνο έως ότου κρυώσει και μην αφήνετε και τα παιδιά να πλησιάσουν.

Λειτουργία ταχυθερμαντήρα με ανεμιστήρα

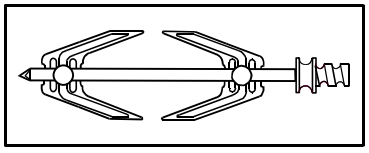
Η λειτουργία ταχυθερμαντήρα με ανεμιστήρα κατανέμει τη θερμότητα ομοιόμορφα στο φούρνο. Σ' αυτή τη λειτουργία, το φαγητό σε όλα τα ράφια μαγειρεύεται ομοιόμορφα.
Το επάνω μέρος του φούρνου δεν θα βρίσκεται σε υψηλότερη θερμοκρασία από το κάτω μέρος. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στους επιθυμητούς βαθμούς και επίσης γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας έως ότου δείξει το αντίστοιχο σύμβολο. Μετά από προθέρμανση 10 λεπτών τοποθετήστε στο φούρνο το φαγητό σας το οποίο βρίσκεται στους κατάλληλους παρεχόμενους δίσκους. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα περισσότερων του ενός φαγητών.
Εάν έχετε δύο δίσκους φαγητού για να μαγειρέψετε στο φούρνο σας, θα πρέπει να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία σε τιμή που είναι κατάλληλη και για τα δύο φαγητά. Το μαγείρεμα δύο δίσκων με φαγητό απαιτεί μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος σε σχέση με το μαγείρεμα σε ένα δίσκο. Γενικά το μαγείρεμα φαγητών δεν τελειώνει ταυτόχρονα στους δύο δίσκους. Επομένως βγάλτε το δίσκο με το φαγητό που βλέπετε ότι έχει μαγειρευτεί και συνεχίστε το μαγείρεμα στον άλλο δίσκο φαγητού. Καθώς θα υπάρχει μεταφορά θερμότητας μεταξύ των δίσκων, κατά το μαγείρεμα των δύο δίσκων φαγητού, η ποιότητα μαγειρέματος θα είναι κατώτερη από το μαγείρεμα με ένα δίσκο. Κατά το μαγείρεμα με δύο δίσκους, μπορείτε να επιτύχετε καλύτερο αποτέλεσμα στο μαγείρεμα αλλάζοντας τις θέσεις και τις κατευθύνσεις των δίσκων, εάν χρειάζεται. Οι διαδικασίες που πρέπει να γίνουν μετά το τέλος του μαγειρέματος είναι ίδιες για όλες τις λειτουργίες. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αφήστε τον να κρυώσει, αφού πρώτα τοποθετήσετε τους δίσκους που ήταν στον φούρνο σε ασφαλές μέρος.

Λειτουργία Ταχυθερμαντήρα, με ανεμιστήρα και κάτω αντίσταση

Η λειτουργία ταχυθερμαντήρα με ανεμιστήρα και κάτω αντίσταση είναι ιδανική για ψήσιμο πίτσας. Η κατώτερη αντίσταση εξασφαλίζει ότι το ζυμάρι της πίτσας ψήνεται καλά ενώ ο ανεμιστήρας μοιράζει ομοιόμορφα τη θερμότητα στο φούρνο. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία. Επίσης γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στην επιθυμητή σήμανση, ρυθμίστε το χρόνο λειτουργίας του φούρνου στο συνιστώμενο χρόνο μαγειρέματος και προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα ενός φαγητού.
Στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, σβήστε το διακόπτη του φούρνου και το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας. Ακυρώστε το πρόγραμμα χρονοδιακόπτη του φούρνου, βγάλτε το μαγειρεμένο φαγητό από το φούρνο και αφήστε το σε ασφαλές μέρος. Αφήστε την πόρτα του φούρνου σας και αφήστε τον να κρυώσει. Μην πλησιάζετε το φούρνο έως ότου κρυώσει και μην αφήνετε και τα παιδιά να πλησιάσουν.
Προσοχή:Μέγιστη ρύθμιση θερμοστάτη 190^{0}C

Λειτουργία γκριλ και σούβλας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για ψήσιμο στη σχάρα και ψήσιμο κοτόπουλου ή άλλου φαγητού στη σούβλα. Για τη λειτουργία σούβλας χρησιμοποιήστε την παρεχόμενη σούβλα. Για ψήσιμο στη σχάρα τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα και τη σχάρα στο ράφι που βρίσκεται στην πιο ψηλή θέση. Μπορείτε να αρχίσετε τη λειτουργία γκριλ, αφού τοποθετήσετε το δίσκο του φούρνου στο 3ο ράφι. Ο δίσκος που τοποθετείται στο 3ο ράφι θα εξασφαλίσει τη συλλογή των λαδιών που πέφτουν.



Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας του φούρνου στο σημείο όπου φαίνεται η ένδειξη αυτής της λειτουργίας. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο μετά από προθέρμανση 5 λεπτών.

Στο τέλος του μαγειρέματος, όπως και με τις άλλες λειτουργίες, σβήστε το διακόπτη λειτουργιών και το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας του φούρνου. Ακυρώστε το πρόγραμμα χρονοδιακόπτη του φούρνου, βγάλτε το μαγειρεμένο φαγητό από το φούρνο και αφήστε το σε ασφαλές μέρος. Μην πλησιάζετε το φούρνο έως ότου κρυώσει και μην αφήνετε και τα παιδιά να πλησιάσουν.

Προσοχή:Μέγιστη ρύθμιση θερμοστάτη 190°C

Λειτουργία επάνω αντίστασης, γκριλ και σούβλας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για γρήγορο ψήσιμο στη σχάρα και ψήσιμο κοτόπουλου ή άλλου φαγητού στη σούβλα. Για τη λειτουργία σούβλας χρησιμοποιήστε την παρεχόμενη σούβλα. Για ψήσιμο στη σχάρα, τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα και τη σχάρα στο πιο επάνω ράφι. Μπορείτε να αρχίσετε το ψήσιμο αφού τοποθετήσετε το δίσκο του φούρνου στο 3ο ράφι. Ο δίσκος που τοποθετείται στο 3ο ράφι θα εξασφαλίσει τη συλλογή των λαδιών που πέφτουν.

Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας του φούρνου στη θέση που δείχνει αυτή τη λειτουργία. Τοποθετήστε το φαγητό σας στο φούρνο μετά από προθέρμανση 5 λεπτών.

Στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, όπως και με τις άλλες λειτουργίες σβήστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας του φούρνου και το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας του φούρνου. Ακυρώστε το πρόγραμμα χρονοδιακόπτη του φούρνου, βγάλτε το μαγειρεμένο φαγητό από το φούρνο και αφήστε το σε ασφαλές μέρος. Μην πλησιάζετε το φούρνο έως ότου κρυώσει και μην αφήνετε και τα παιδιά να πλησιάσουν.

Προσοχή:Μέγιστη ρύθμιση θερμοστάτη 190°C

Λειτουργία γκριλ, με σούβλα και ανεμιστήρα

Σε αυτή τη λειτουργία το γκρίλ και η επάνω αντίσταση και ο ανεμιστήρας λειτουργούν συγχρόνως και εξασφαλίζουν τέλειο ψήσιμο. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για ψήσιμο στη σχάρα και ψήσιμο κοτόπουλου και φαγητού σε σούβλα.

Για τη λειτουργία σούβλας χρησιμοποιήστε την παρεχόμενη σούβλα. Για ψήσιμο στη σχάρα τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα και τη σχάρα στο ράφι που βρίσκεται στην πιο ψηλή θέση. Μπορείτε να αρχίσετε το ψήσιμο αφού τοποθετήσετε το δίσκο του φούρνου στο 3ο ράφι. Ο δίσκος που τοποθετείται στο 3ο ράφι θα εξασφαλίσει τη συλλογή των λαδιών που πέφτουν.

Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας του φούρνου σας στο σημείο όπου υπάρχει η ένδειξη γι' αυτή τη λειτουργία. Τοποθετήστε το φαγητό σας στο φούρνο μετά από προθέρμανση 5 λεπτών.

Στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, όπως και με τις άλλες λειτουργίες σβήστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας του φούρνου και το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας του φούρνου. Ακυρώστε το πρόγραμμα χρονοδιακόπτη του φούρνου, βγάλτε το μαγειρεμένο φαγητό από το φούρνο και αφήστε το σε ασφαλές μέρος. Μην πλησιάζετε το φούρνο έως ότου κρυώσει και μην αφήνετε και τα παιδιά να πλησιάσουν.

Προσοχή:Μέγιστη ρύθμιση θερμοστάτη 190°C

Λειτουργία κάτω αντίστασης
Σε αυτόν τον τρόπο μαγειρέματος, η θερμότητα παρέχεται από την κάτω αντίσταση. Η λειτουργία κάτω αντίστασης είναι κατάλληλη για θέρμανση του φαγητού αντί για μαγείρεμα.

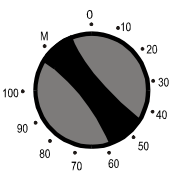
Λειτουργία κάτω αντίστασης και ανεμιστήρα
Με αυτόν τον τρόπο μαγειρέματος η θερμότητα κατανέμεται από την κάτω αντίσταση και τον ανεμιστήρα. Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να θερμάνει ομοιόμορφα το φαγητό σε σύντομο χρονικό διάστημα.

4. 5 Αξεσουάρ που χρησιμοποιούνται στο φούρνο

Εκτός από τους δίσκους φούρνου, τη σχάρα και τη σούβλα για κοτόπουλο που παρέχονται μαζί με το φούρνο σας, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε εμπορικά διαθέσιμα σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο όπως γυάλινα σκεύη, φόρμες κέικ, ειδικούς δίσκους φούρνου. Δώστε σημασία στις πληροφορίες του κατασκευαστή σχετικά με το θέμα. Σε περίπτωση χρήσης σκευών μικρού μεγέθους, τοποθετήστε το δίσκο στη σχάρα, ώστε να βρίσκεται στο κέντρο της σχάρας. Οι ακόλουθες πληροφορίες θα πρέπει επίσης να τηρούνται για τα εμαγιέ σκεύη.
Εάν το φαγητό που θα μαγειρευτεί δεν καλύπτει πλήρως το δίσκο του φούρνου, εάν το φαγητό προέρχεται από καταψύκτη ή ο δίσκος χρησιμοποιείται για τη συλλογή υγρών από το φαγητό κατά το ψήσιμο στη σχάρα, ενδεχομένως να αλλάξει το σχήμα του δίσκου λόγω της υψηλής θερμοκρασίας κατά το μαγείρεμα ή ψήσιμο. Ο δίσκος θα επιστρέψει στο παλιό του σχήμα μόνον όταν αυτός κρυώσει μετά το μαγείρεμα. Αυτό είναι ένα κανονικό φυσικό φαινόμενο που συμβαίνει κατά τη μεταφορά θερμότητας.
Μην αφήνετε αμέσως το γυάλινο δίσκο ή το σκεύος σε κρύο περιβάλλον μετά το μαγείρεμα. Μην τοποθετείτε αυτά τα σκεύη σε κρύες και υγρές επιφάνειες. Τοποθετήστε το σε στεγνό πανί κουζίνας ή πλέγμα για σκεύη, ώστε να εξασφαλίσετε αργή ψύξη. Αλλιώς ο γυάλινος δίσκος ή πιάτο μπορεί να σπάσει. Εάν χρησιμοποιείτε το φούρνο για ψήσιμο στη σχάρα, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τη σχάρα του δίσκου που σας δόθηκε μαζί με το προϊόν. (Εάν η συσκευή σας περιλαμβάνει αυτό το υλικό) Έτσι τα λάδια που πετάγονται και τρέχουν δεν θα λερώσουν το εσωτερικό του φούρνου. Εάν χρησιμοποιήσετε τη μεγάλη σχάρα, τοποθετήστε ένα δίσκο σε κάποιο από τις πιο κάτω θέσεις για να συλλέγει τα λάδια. Ακόμα τοποθετήστε λίγο νερό στο δίσκο ώστε να διευκολύνεται το καθάρισμα.
Για το ψήσιμο στη σχάρα χρησιμοποιείτε το 4ο ή 5ο ράφι και λαδώνετε τη σχάρα για να μην κολλήσουν τα φαγητά που θα ψηθούν επάνω της.

Το μοντέλο 865 ALG είναι εξοπλισμένο με δίσκο (ταψί) βάθους 80 mm. Για αποδοτική χρήση τοποθετείτε το δίσκο στην 3η θέση. Ο δίσκος 80 mm δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται στην 1η (τη χαμηλότερη) θέση.
Δεν συνιστάται μαγείρεμα με δύο δίσκους των 80 mm ταυτόχρονα.

Χρήση του μηχανικού χρονοδιακόπτη:

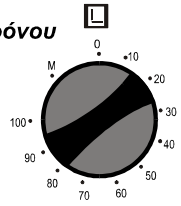


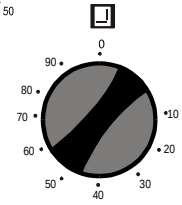
Χειροκίνητη λειτουργία

Όταν τοποθετήσετε το κουμπί του χρονοδιακόπτη στη θέση M όπως φαίνεται στην εικόνα, ή στη θέση "o" τότε ο φούρνος θα λειτουργήσει.

Λειτουργία μέσω ρύθμισης χρόνου

Γυρίστε το κουμπί του χρον/πτη δεξιόστροφα σε μια τιμή από 0 - 100 λεπτά όπως φαίνεται στην εικόνα. Ο φούρνος σταματάει όταν παρέλθει η ορισμένη χρονική διάρκεια, και ο χρονοδιακόπτης θα δώσει ένα ηχητικό σήμα μια φορά.



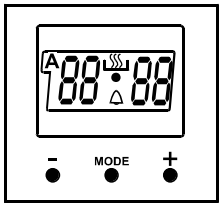


Μηχανικός χρονομετρητής υπενθύμισης

Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος, γυρίζοντας το κουμπί του χρονομετρητή δεξιόστροφα. Στο τέλος αυτού του χρονικού διαστήματος, ο χρονομετρητής θα παράγει έναν ήχο τύπου "μπιπ" αλλά ο φούρνος θα συνεχίσει να λειτουργεί. Για να απενεργοποιήσετε το φούρνο. θα πρέπει να επαναφέρετε το διακόπτη και το θερμοστάτη του φούρνου στη θέση απενεργοποίησης.

Χρήση του ψηφιακού χρονοδιακόπτη:

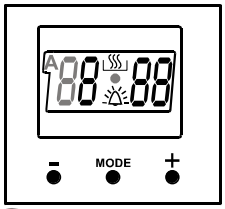
Ρύθμιση ώρας :



Πριν την έναρξη της χρήσης του φούρνου, πρέπει να ρυθμιστεί η ώρα. Μετά την παροχή ρεύματος στο φούρνο, το σύμβολο (A) και τα τρία ”0” στην οθόνη θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα (+) και (-). Το σύμβολο θα εμφανιστεί στην οθόνη. Επίσης θα αρχίσει να αναβοσβήνει η τελεία στο μέσον της οθόνης. Με τη χρήση των πλήκτρων (+) και (-), ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα ενώ αναβοσβήνει η τελεία. Μετά τη ρύθμιση, θα πρέπει να αναμένεται ότι η τελεία θα παραμείνει αναμμένη.

Μετά την παροχή ρεύματος στο φούρνο, όταν αρχίσουν να αναβοσβήνουν το σύμβολο (A) και τα τρία ψηφία “0” που βρίσκονται στην οθόνη, ο φούρνος δεν μπορεί να λειτουργήσει με χρήση των κουμπιών ελέγχου. Όταν πιεστούν ταυτόχρονα τα πλήκτρα (+) και (-) για τη ρύθμιση ώρας το σύμβολο θα εμφανιστεί στην οθόνη. Όταν εμφανιστεί στην οθόνη αυτό το σύμβολο, μπορείτε να χειριστείτε το τμήμα του φούρνου χειροκίνητα.

Εάν ο ρυθμισμένος χρόνος στο φούρνο μηδενιστεί λόγω διακοπής ρεύματος, η διαδικασία ρύθμισης χρόνου πρέπει να επαναληφθεί.



Ρύθμιση χρόνου Ηχητικού σήματος :

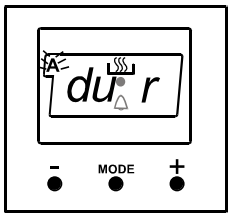
Πιέστε το μεσαίο πλήκτρο MODE. Το σύμβολο θα αναβοσβήνει στην οθόνη.
Επίσης θα εμφανιστούν τρία ψηφία “0”. Ρυθμίστε την επιθυμητή χρονική περίοδο για την ηχητική ειδοποίηση χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα (+) και (-) ενώ το σύμβολο αναβοσβήνει. Μετά την ολοκλήρωση της ρύθμισης, το σύμβολο θα αρχίσει να είναι μόνιμα αναμμένο. Όταν το σύμβολο αρχίσει να είναι μόνιμα αναμμένο, έχει γίνει η ρύθμιση του χρόνου ηχητικής ειδοποίησης.

Ο χρόνος της ηχητικής ειδοποίησης μπορεί να ρυθμιστεί από 0 ως 23.59

Όταν λήξει ο χρόνος, ο χρονοδιακόπτης δίνει ηχητική ειδοποίηση και το σύμβολο αρχίζει να αναβοσβήνει στην οθόνη. Η πίεση οποιουδήποτε πλήκτρου θα σταματήσει την ηχητική ειδοποίηση και το σύμβολο εξαφανίζεται από την οθόνη.

Η ρύθμιση χρόνου ηχητικής ειδοποίησης είναι μόνο για λόγους ειδοποίησης. Ο φούρνος δεν θα ενεργοποιηθεί με αυτή τη λειτουργία.

Ημιαυτόματος προγραμματισμός βάσει του χρόνου μαγειρέματος :



Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείτε για μαγείρεμα στο επιθυμητό χρονικό διάστημα.

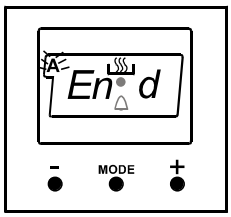
Τοποθετήστε στο φούρνο τα φαγητά που θα μαγειρευτούν με αυτή τη μέθοδο. Ο φούρνος ρυθμίζεται στην επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος. Ο θερμοστάτης του φούρνου ρυθμίζεται στην επιθυμητή θερμοκρασία ανάλογα με το φαγητό που πρόκειται να μαγειρευτεί.

Συνεχίζεται να πατάτε το πλήκτρο MODE έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη "dur" στην οθόνη του χρονοδιακόπτη. Όταν δείτε την ένδειξη "dur" στην οθόνη του χρονοδιακόπτη, θα αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο (A). Ρυθμίστε την περίοδο μαγειρέματος για το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε, χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα (+) και (-) ενώ ο χρονοδιακόπτης είναι σ' αυτή τη θέση. Αφού έχει ολοκληρωθεί η διαδικασία ρύθμισης, η τρέχουσα ώρα θα εμφανιστεί στην οθόνη και τα σύμβολα (A) και θα αρχίσουν να είναι μόνιμα αναμμένα στην οθόνη. Όταν το κάνετε αυτό ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

Μπορεί να ρυθμιστεί ένας χρόνος μαγειρέματος μεταξύ 0 και 10 ωρών.

Κατά τη λήξη του ορισμένου χρόνου, ο χρονοδιακόπτης θα σταματήσει τη λειτουργία του φούρνου και θα δώσει μια ηχητική ειδοποίηση. Επίσης το σύμβολο (A) θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη. Αφού επαναφέρετε το κουμπί επιλογής λειτουργίας και το κουμπί θερμοστάτη του φούρνου στη θέση "0", η πίεση οποιουδήποτε πλήκτρου του χρονοδιακόπτη θα σταματήσει την ηχητική ειδοποίηση. Επίσης ο χρονοδιακόπτης θα επαναφερθεί στη λειτουργία χειροκίνητης χρήσης.

Ημιαυτόματος προγραμματισμός βάσει του χρόνου τέλους μαγειρέματος :



Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για μαγείρεμα ανάλογα με τον επιθυμητό χρόνο τέλους του μαγειρέματος. Τοποθετήστε στο φούρνο τα φαγητά που θα μαγειρευτούν. Ρυθμίστε το φούρνο για την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος. Ο θερμοστάτης ρυθμίζεται στην επιθυμητή θερμοκρασία ανάλογα με το φαγητό που πρέπει να μαγειρευτεί. Συνεχίζεται να πατάτε το πλήκτρο MODE έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη "end" στην οθόνη του χρονοδιακόπτη. Όταν δείτε "end" στην οθόνη του χρονοδιακόπτη, το σύμβολο (A) και η τρέχουσα ώρα αντίστοιχα θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.

Ρυθμίστε το χρόνο τέλους για το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε, με τα πλήκτρα (+) και (-) ενώ ο χρονοδιακόπτης βρίσκεται σε αυτή τη θέση. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας ρύθμισης, στην οθόνη θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα και τα σύμβολα (A) και θα αρχίσουν να είναι μόνιμα αναμμένα στην οθόνη. Όταν γίνει αυτό τότε θα αρχίσει να λειτουργεί ο φούρνος.

Μπορείτε να ορίσετε ώρα η οποία να είναι έως 10 ώρες μετά την τρέχουσα ώρα.

Με την ολοκλήρωση της καθορισμένης διάρκειας, ο χρονοδιακόπτης θα σταματήσει τη λειτουργία του φούρνου και θα δώσει ηχητική ειδοποίηση. Επίσης το σύμβολο (A) θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη. Αφού επαναφέρετε το κουμπί επιλογής λειτουργίας και το κουμπί θερμοστάτη του φούρνου στη θέση "0", η πίεση οποιουδήποτε πλήκτρου του χρονοδιακόπτη θα σταματήσει την ηχητική ειδοποίηση. Επίσης ο χρονοδιακόπτης θα επαναφερθεί στη λειτουργία χειροκίνητης χρήσης.

Πλήρως αυτόματος προγραμματισμός:

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για μαγείρεμα μετά από συγκεκριμένη χρονική περίοδο, και για συγκεκριμένη διάρκεια. Τοποθετήστε στο φούρνο το φαγητό που πρόκειται να μαγειρευτεί. Ο φούρνος ρυθμίζεται στην επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος. Ο θερμοστάτης του φούρνου ρυθμίζεται στην επιθυμητή θερμοκρασία, ανάλογα με το φαγητό που θέλετε να μαγειρευτεί.

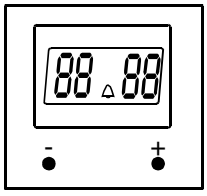
Πρώτα, πατήστε συνεχόμενα το πλήκτρο MODE έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη "dur" στην οθόνη του χρονοδιακόπτη. Όταν δείτε την ένδειξη "dur" στην οθόνη του χρονοδιακόπτη, θα αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο (A). Ρυθμίστε την περίοδο μαγειρέματος για το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε, χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα (+) και (-) ενώ ο χρονοδιακόπτης είναι σ' αυτή τη θέση. Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία ρύθμισης, θα εμφανιστεί στην οθόνη η τρέχουσα ώρα και τα σύμβολα (A) και θα αρχίσουν να είναι μόνιμα αναμμένα στην οθόνη.

Μπορεί να ρυθμιστεί διάρκεια μαγειρέματος μεταξύ 0 και 10 ωρών.

Δεύτερον, πατήστε συνεχόμενα το πλήκτρο MODE έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη "end" στην οθόνη του χρονοδιακόπτη. Όταν δείτε "end" στην οθόνη του χρονοδιακόπτη, το σύμβολο (A) και η τρέχουσα ώρα θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη, με την προσθήκη της ορισμένης διάρκειας μαγειρέματος. Ρυθμίστε το χρόνο τέλους για το μαγείρεμα, με τα
πλήκτρα (+) και (-), ενώ ο χρονοδιακόπτης βρίσκεται σε αυτή τη θέση. Αφού έχει ολοκληρωθεί η διαδικασία ρύθμισης, η τρέχουσα ώρα θα εμφανιστεί στην οθόνη και το σύμβολο (A) θα αρχίσει να είναι συνεχώς αναμμένο στην οθόνη.

Μπορείτε να ρυθμίσετε χρόνο έως 23.59 ώρες μετά το χρόνο που αποκτάτε προσθέτοντας τη διάρκεια μαγειρέματος στην τρέχουσα ώρα.

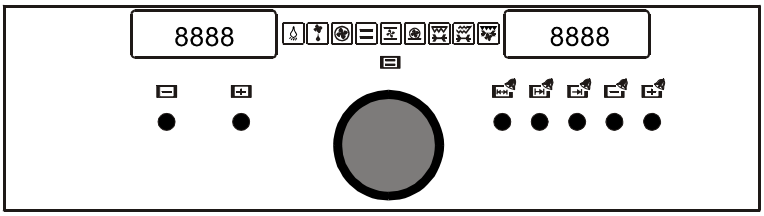
Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί την ώρα που υπολογίζεται αφαιρώντας τη διάρκεια μαγειρέματος από τον καθορισμένο χρόνο τέλους και θα σταματήσει την καθορισμένη ώρα τέλους. Ο χρονοδιακόπτης θα δώσει ηχητική ειδοποίηση και το σύμβολο (A) θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Αφού επαναφέρετε το κουμπί επιλογής λειτουργίας και το κουμπί θερμοστάτη του φούρνου στη θέση "0", η πίεση οποιουδήποτε πλήκτρου του χρονοδιακόπτη θα σταματήσει την ηχητική ειδοποίηση. Επίσης ο χρονοδιακόπτης θα επαναφερθεί στη λειτουργία χειροκίνητης χρήσης.



Ψηφιακός χρονομετρητής υπενθύμισης

Πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα + και – του ψηφιακού χρονομετρητή. Η ένδειξη θα αρχίσει να αναβοσβήνει και τότε μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα + και – . Όταν πιέσετε τα πλήκτρα + ή – μετά τη ρύθμιση του χρόνου, εμφανίζεται το σύμβολο ( ) και καταχωρείται ο επιθυμητός χρόνος. Στο τέλος αυτού του χρονικού διαστήματος, ο χρονομετρητής θα παράγει έναν ήχο τύπου "μπιπ" αλλά ο φούρνος θα συνεχίσει να λειτουργεί. Για να απενεργοποιήσετε το φούρνο. θα πρέπει να επαναφέρετε το διακόπτη και το θερμοστάτη του φούρνου στη θέση απενεργοποίησης.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ ΦΟΥΡΝΟΥ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ:



Επιλογή λειτουργίας φούρνου:

Πιέστε το κουμπί λειτουργιών προς τα εμπρός για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος. Γυρίστε δεξιόστροφα το κουμπί που προεξέχει, έως ότου δείτε την επιθυμητή λειτουργία στην οθόνη. Όταν επιλέξετε τη λειτουργία φωτισμού, θα λειτουργήσει μόνο το φως ΄του φούρνου και η οθόνη θα δείξει "Lit". Όταν επιλεγεί η λειτουργία ξεπαγώματος, δεν μπορεί να γίνει ρύθμιση θερμοκρασίας του φούρνου και η οθόνη θα δείξει “Del”. Όταν ο ταχυθερμαντήρας και οι επάνω - κάτω ανεμιστήρες ρυθμιστούν στη θέση για πίτσα, η εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου θα εμφανιστεί στην οθόνη σαν 175°C. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα "+" και "-". Όταν ο

φούρνος ρυθμιστεί στις θέσεις γκριλ, διπλού γκριλ, διπλού γκριλ + ανεμιστήρα, η εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου θα εμφανιστεί στην οθόνη σαν 200°C. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα "+" και "-".
Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα "+" και "-" κάτω από την ένδειξη θερμοκρασίας για ρύθμιση της θερμοκρασίας το εσωτερικό του φούρνου. Η θερμοκρασία του εσωτερικού του φούρνου μπορεί να αυξηθεί ή να μειωθεί σε βήματα 5 βαθμών.

Ρύθμιση της ώρας:

Πριν αρχίσετε τη χρήση του φούρνου, πρέπει να ρυθμιστεί η ώρα.
Μετά την αρχική παροχή ισχύος στο φούρνου, θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν τρία μηδενικά στη δεξιά οθόνη. Πιέστε ταυτόχρονα το δεύτερο πλήκτρο από αριστερά με το σύμβολο και το τρίτο πλήκτρο με το σύμβολο . Τα μηδενικά θα αρχίσουν να είναι μόνιμα αναμμένα και η τελεία στη μέση θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Από αυτή τη θέση μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα με τη χρήση των πλήκτρων (+) και (-). Μετά τη ρύθμιση, θα πρέπει να αναμένεται ότι η τελεία στη μέση θα ανάβει συνεχώς. Μετά τη ρύθμιση της ώρας, ο χρόνος θα μπορεί να λειτουργεί χειροκίνητα. Όταν ο φούρνος ρυθμιστεί σε οποιαδήποτε λειτουργία, η οθόνη του χρονοδιακόπτη θα δείξει ένα σύμβολο μαγειρέματος και αρχίζει η λειτουργία του φούρνου.

Επειδή η ρυθμισμένη ώρα θα μηδενιστεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, τότε η διαδικασία ρύθμισης της ώρας θα πρέπει να επαναληφθεί.

Ρύθμιση χρονοδιακόπτη:

Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ορίσετε μια ώρα για την οποία θα θελήσετε να ειδοποιηθείτε μετά μια ορισμένη χρονική διάρκεια.

Μεταξύ των 5 πλήκτρων που βρίσκονται κάτω από το χρονοδιακόπτη, πιέστε το πλήκτρο στα άκρα αριστερά με το σύμβολο . Θα εμφανιστούν τρία μηδενικά στην οθόνη του χρονοδιακόπτη και η τελεία στη μέση και το σύμβολο κάτω από την τελεία θ' αρχίσουν ν' αναβοσβήνουν. Μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή χρονική διάρκεια με τα πλήκτρα (+) και (-) απ' αυτή τη θέση. Αφού γίνει η ρύθμιση, εάν επιθυμείτε η οθόνη να παραμείνει στην ίδια θέση που ρυθμίσατε, μην πιέσετε κανένα πλήκτρο μετά τη ρύθμιση. Εάν αφήσετε την οθόνη σε αυτή τη θέση, μπορείτε να δείτε την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου που ορίσατε. Η διαδικασία της μέτρησης γίνεται σε βήματα ενός λεπτού έως ότου φθάσει στο 1 λεπτό. Μετά το σημείο αυτό η αντίστροφη μέτρηση θα γίνει σε βήματα δευτερολέπτου. Εάν επιθυμείτε η οθόνη να επιστρέψει στην εμφάνιση χρονοδιακόπτη, πιέστε το πλήκτρο με το σύμβολο στο άκρο αριστερό.

Μπορείτε να ορίσετε χρόνο μεταξύ 0 και 24.

Όταν λήξει ο χρόνος, ο χρονοδιακόπτης δίνει ηχητική ειδοποίηση και το σύμβολο εξαφανίζεται από την οθόνη.

Η ρύθμιση χρονοδιακόπτη είναι μόνο για σκοπούς ειδοποίησης. Ο φούρνος δεν θα ενεργοποιηθεί μέσω αυτής της λειτουργίας.

Ημι-αυτόματος Προγραμματισμός :

Όταν το κουμπί λειτουργίας φούρνου είναι στη θέση 0, δεν μπορεί να γίνει προγραμματισμός. Επίσης εάν το κουμπί του φούρνου τοποθετηθεί στη θέση απενεργοποίησης για οποιοδήποτε λόγο ενώ εκτελείται ο προγραμματισμός, τότε ο προγραμματισμός θα ακυρωθεί.

Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για μαγείρεμα με επιθυμητή διάρκεια.
Τοποθετήστε στο φούρνο τα φαγητά που θα μαγειρευτούν. Ο φούρνος ρυθμίζεται στην επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος με τη χρήση των πλήκτρων (+) και (-) κάτω από την αριστερή οθόνη. Πιέστε ταυτόχρονα το δεύτερο πλήκτρο από τα αριστερά με

το σύμβολο και το τρίτο πλήκτρο με το

σύμβολο κάτω από την οθόνη του χρονοδιακόπτη. Θα εμφανιστούν στην οθόνη τρία μηδενικά και το σύμβολο Auto και η τελεία στη μέση θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή χρονική διάρκεια με τα πλήκτρα (+) και (-). Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία ρύθμισης, ο χρονοδιακόπτης θα μετακινηθεί στην οθόνη χρονοδιακόπτη και τα σύμβολα Auto και θα αρχίσουν να είναι μόνιμα αναμμένα στην οθόνη.
Κατά τη λήξη της ορισμένης διάρκειας χρόνου, ο χρονοδιακόπτης θα σταματήσει και θα δώσει μια ηχητική ειδοποίηση. Αφού επαναφέρετε τη ρύθμιση φούρνου στη θέση "0", μπορείτε να σταματήσετε το ηχητικό σήμα πιέζοντας οποιοδήποτε πλήκτρο. Όταν εκτελεστεί αυτή η λειτουργία, ο φούρνος θα μεταβεί στη λειτουργία χειροκίνητης χρήσης.

Μπορεί να ρυθμιστεί διάρκεια μαγειρέματος μεταξύ 0 και 10 ωρών.

Πλήρως αυτόματος προγραμματισμός:

Όταν η λειτουργία φούρνου είναι στη θέση "0", δεν μπορεί να εκτελεστεί προγραμματισμός. Επίσης εάν το κουμπί του φούρνου επαναφερθεί στη θέση απενεργοποίησης για οποιοδήποτε λόγο όταν εκτελείται προγραμματισμός, τότε ο προγραμματισμός θα ακυρωθεί.
Ο προγραμματισμός αυτός χρησιμοποιείται για μαγείρεμα με ορισμένη διάρκεια που θα αρχίσει μετά από ορισμένη χρονική περίοδο. Τοποθετήστε στο φούρνο τα φαγητά που θα μαγειρευτούν. Ρυθμίστε το φούρνο για την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος με τη χρήση των πλήκτρων (+) και (-) κάτω από την αριστερή οθόνη.

Πρώτα πιέστε το δεύτερο πλήκτρο από αριστερά με το σύμβολο στην οθόνη του χρονοδιακόπτη. Στην οθόνη θα εμφανιστούν τρία μηδενικά και
το σύμβολο Auto και η τελεία στη μέση θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
Μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή χρονική περίοδο με τα πλήκτρα (+) και (-). Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας ρύθμισης, ο χρονοδιακόπτης θα μεταβεί στην οθόνη χρονοδιακόπτη και τα σύμβολα Auto και θα αρχίσουν να είναι μόνιμα αναμμένα στην οθόνη.

Μπορεί να ρυθμιστεί μια διάρκεια μαγειρέματος μεταξύ 0 και 10 ωρών.

Δεύτερον, πιέστε το πλήκτρο με το σύμβολο στο μέσον της οθόνης του χρονοδιακόπτη. Η τρέχουσα ώρα θα εμφανιστεί στην οθόνη με την προσθήκη της ορισμένης διάρκειας μαγειρέματος. Μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή ώρα διακοπής λειτουργίας του φούρνου με τα πλήκτρα (+) και (-).

Μπορείτε να ρυθμίσετε χρόνο έως 24.00 ώρες μετά το χρόνο που αποκτάτε προσθέτοντας τη διάρκεια μαγειρέματος στην τρέχουσα ώρα.

Η λειτουργία του φούρνου θα αρχίσει την ώρα η οποία υπολογίζεται αφαιρώντας τη διάρκεια μαγειρέματος από την καθορισμένη ώρα τέλους, και θα σταματήσει στην καθορισμένη ώρα τέλους. Ο χρονοδιακόπτης θα δώσει ηχητική ειδοποίηση και το σύμβολο Auto θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Αφού επαναφέρετε το κουμπί του φούρνου στη θέση "0", η πίεση οποιουδήποτε πλήκτρου του χρονοδιακόπτη θα σταματήσει την ηχητική ειδοποίηση. Επίσης ο χρονοδιακόπτης θα επαναφερθεί στη λειτουργία χειροκίνητης χρήσης.

ΦΑΓΗΤΑ	ΤΑΧΥΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑΣ			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Θέση θερμοστάτη.	*Θέση στο φούρνο*	*Διάρκεια μαγειρέματος (λεπτά)*	*Θέση θερμοστάτη*	*Θέση στο φούρνο*	*Διάρκεια μαγειρέματος (λεπτά)*	*Θέση θερμοστάτη*	*Θέση στο φούρνο*	*Διάρκεια μαγειρέματος (λεπτά)*	*Θέση θερμοστάτη*	*Θέση στο φούρνο*	*Διάρκεια μαγειρέματος (λεπτά)*
Γλυκό, ταψιού	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Κέικ	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Κουλουράκια	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Μπισκότα σχάρας										200	4	10 - 15
Φαγητό ταψιού	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Κοτόπουλο				200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Μπριζόλα χοιρινή										200	3 - 4	15 - 25
Μοσχαρίσια μπριζόλα										200	4	15 - 25
Κέικ σε δύο δίσκους	160 - 180	1 - 4	30 - 40									
Γλυκό ταψιού σε δύο δίσκους	170 - 190	1 - 4	35 - 45									

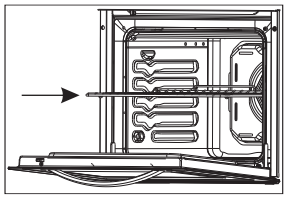
* Μαγείρεμα με τη σούβλα για κοτόπουλο…

Αξεσουάρ που χρησιμοποιούνται στο φούρνο :

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε τα σκεύη που αναφέρονται στον πίνακα, ανάλογα με το φαγητό που θα μαγειρέψετε στο φούρνο σας. Εκτός από τους δίσκους φούρνου και τη σούβλα με μικρή σχάρα που παρέχονται με το φούρνο σας, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε γυάλινα σκεύη, φόρμες κέικ, ειδικούς δίσκους για χρήση στο φούρνο σας, που είναι διαθέσιμα στο εμπόριο. Δώστε σημασία στις πληροφορίες που δίνει σχετικά με αυτό το θέμα ο κατασκευαστής των σκευών. Εάν χρησιμοποιείτε σκεύη μικρού μεγέθους, τοποθετήστε το σκεύος στην εσωτερική σχάρα έτσι ώστε να είναι ακριβώς στη μέση της σχάρας. Οι πληροφορίες που παρέχονται πιο κάτω θα πρέπει να εφαρμόζονται για εμαγιέ σκεύη.

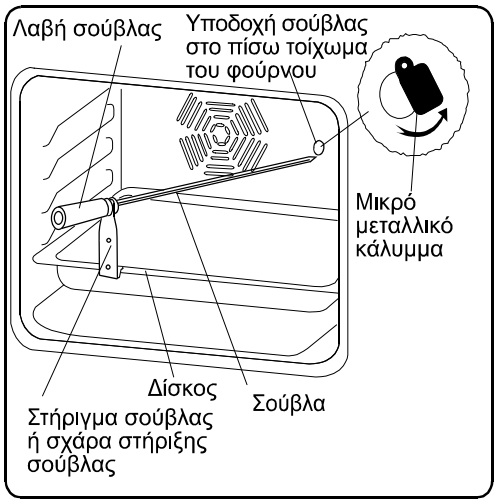
Εάν το φαγητό που πρόκειται να μαγειρευτεί δεν καλύπτει τελείως το δίσκο του φούρνου, ή εάν το φαγητό προέρχεται κατ' ευθείαν από τον καταψύκτη ή εάν ο δίσκος χρησιμοποιείται για να συλλέγει τα υγρά που πέφτουν από το φαγητό κατά τη λειτουργία γκριλ, μπορεί να παρατηρηθεί μεταβολή του σχήματος του δίσκου λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που δημιουργούνται κατά τη διαδικασία μαγειρέματος/ψησίματος. Ωστόσο, ο δίσκος θα ανακτήσει το κανονικό του σχήμα όταν αυτός θα κρυώσει μετά το μαγείρεμα. Αυτό είναι ένα κανονικό, φυσικό φαινόμενο το οποίο συμβαίνει κατά τη μεταφορά θερμότητας. Μην τοποθετείτε ένα γυάλινο σκεύος ή δοχείο σε κρύο περιβάλλον αμέσως αφού έχετε μαγειρέψει σε αυτά. Μην τα τοποθετείτε σε ψυχρές και υγρές επιφάνειες. Βεβαιωθείτε ότι θα παγώσουν αργά, τοποθετώντας τις επάνω σε ένα στεγνό πανί. Αλλιώς το γυάλινο σκεύος ή δοχείο μπορεί να σπάσει. Εάν θέλετε να ψήσετε σε σχάρα στο φούρνο σας, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη σχάρα που βρίσκεται επάνω στο δίσκο, η οποία παρέχεται με το προϊόν (εάν το προϊόν που προμηθευτήκατε περιλαμβάνει αυτόν τον εξοπλισμό). Με αυτό τον τρόπο τα λάδια που πετάγονται και στάζουν δεν θα λερώσουν το εσωτερικό του φούρνου. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη μεγάλη σχάρα, τοποθετήστε ένα δίσκο σε μία από τις πιο κάτω θέσεις για να συλλέξετε τα λάδια. Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του δίσκου, προσθέστε και σ' αυτόν λίγο νερό. Στη λειτουργία γκριλ, χρησιμοποιήστε την 4η ή την 5η θέση σχάρας και λαδώστε τη σχάρα ώστε να μην κολλήσει το φαγητό που πρόκειται να ψήσετε.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ- Τοποθετήστε τη σχάρα σωστά μέσα σε οποιαδήποτε αντίστοιχη υποδοχή στο θάλαμο του φούρνου και σπρώξτε τη μέσα έως ότου τερματίσει.

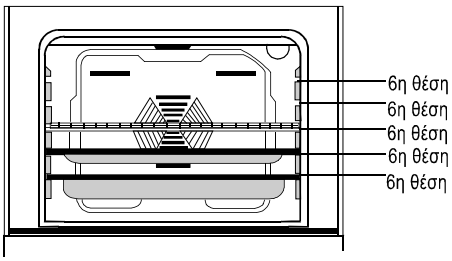


Λειτουργία σούβλας

Τραβήξτε έξω τους σφιγκτήρες από τη σούβλα αφού χαλαρώσετε τις βίδες τους, και περάστε το κοτόπουλο στη σούβλα. Κατόπιν τοποθετήστε τους σφιγκτήρες περνώντας τους επάνω στη σούβλα και περνώντας τις μύτες τους μέσα στο κοτόπουλο. Κατόπιν σφίξτε τις βίδες τους. Πριν εκτελέσετε κάποια από τις εργασίες που αναφέρονται πιο κάτω, βεβαιωθείτε ότι δεν είναι σε λειτουργία ο φούρνος και η λειτουργία σούβλας. Τοποθετήστε το δίσκο στη δεύτερη θέση και τοποθετήστε το στήριγμα της σούβλας στις οπές του δίσκου όπως φαίνεται στην εικόνα. Ορισμένα προϊόντα ίσως έχουν ως αξεσουάρ σχάρα στήριξης της σούβλας αντί για στήριγμα της σούβλας και ο δίσκος μπορεί να τοποθετηθεί στην πρώτη θέση.



Πριν τοποθετήσετε το μυτερό άκρο της σούβλας στην υποδοχή στο πίσω τοίχωμα του φούρνου, γυρίστε το μικρό μεταλλικό κάλυμμα ώστε να γίνει ορατή η οπή. Τοποθετήστε το μυτερό άκρο της σούβλας στο πίσω τοίχωμα του φούρνου και τοποθετήστε σταθερά το άκρο στήριξης της σούβλας στο στήριγμα ή αντίστοιχα στη σχάρα στήριξης της σούβλας. Επίσης βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει το μυτερό άκρο της σούβλας σταθερά μέσα στην υποδοχή. Κατά το ψήσιμο με τη σούβλα, η λαβή της σούβλας δεν πρέπει ποτέ να είναι τοποθετημένη στη σούβλα και η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή.



Συρμάτινη σχάρα:Για ψήσιμο στη σχάρα ή για τοποθέτηση διαφόρων σκευών εκτός του δίσκου του φούρνου
Ρηχός Δίσκος:Για ψήσιμο γλυκών

Βαθύς δίσκος:Για μαγείρεμα φαγητών ταψιού με νερό

Κλείδωμα προστασίας παιδιών
Κατά το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου: πρώτα σηκώστε το κλείδωμα προστασίας παιδιών προς τα επάνω με το χέρι σας και τραβήξτε την πόρτα του φούρνου προς το μέρος σας κρατώντας τη λαβή με το άλλο χέρι και ελευθερώστε το προστατευτικό κλείδωμα. Ένα ελαφρό σπρώξιμο στην πόρτα θα είναι αρκετό για να την κλείσετε.

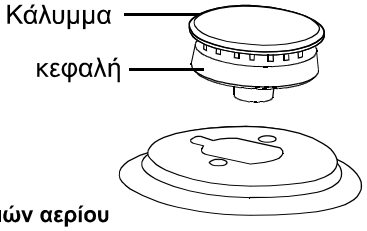
ΜΕΡΟΣ 5: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΑΣ

5.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν αρχίσετε τον καθαρισμό του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες ελέγχου είναι απενεργοποιημένοι και ότι η συσκευή σας έχει κρυώσει. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα. Πριν χρησιμοποιήσετε καθαριστικά υλικά στο φούρνο σας, ελέγξτε εάν είναι κατάλληλα και εάν συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Μη χρησιμοποιείτε καυστικές κρέμες, σκόνες καθαρισμού που χαράζουν, χοντρό σύρμα καθαρισμού ή σκληρά εργαλεία. Εάν καούν τα υγρά που ξεχειλίζουν γύρω από το φούρνο, μπορεί να υποστεί ζημιά η εμαγιέ επένδυση. Καθαρίζετε άμεσα τα υγρά που χύνονται κατά το μαγείρεμα.

Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου
Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσυνδέσει το ρεύμα πριν αρχίσετε τον καθαρισμό.

Η εσωτερική εμαγιέ επένδυση του φούρνου καθαρίζεται καλύτερα όταν ο φούρνος είναι χλιαρός. Μετά από κάθε χρήση σκουπίζετε το φούρνο με ένα μαλακό πανί το οποίο έχει υγρανθεί με σαπωνοδιάλυμα. Κατόπιν σκουπίστε τον άλλη μια φορά με ένα βρεγμένο πανί και στεγνώστε τον. Ενδεχομένως να χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε ένα υγρό προϊόν καθαρισμού από καιρού εις καιρό για να επιτύχετε πλήρη καθαρισμό. Μην καθαρίζετε με ξηρά καθαριστικά ή σκόνες.



Καθαρισμός της περιοχής των εστιών αερίου

Σηκώστε τα στηρίγματα των σκευών, τα καλύμματα και τις κεφαλές των εστιών αερίου που βρίσκονται στην επάνω επιφάνεια της κουζίνας σας. Σκουπίστε και καθαρίστε την πίσω επιφάνεια με ένα πανί που έχει βουτηχτεί σε σαπωνοδιάλυμα. Πλύνετε τα καλύμματα και τις κεφαλές των εστιών αερίου και ξεπλύνετέ τα. Δώστε προσοχή στα σημεία συγκράτησης ώστε να περάσουν και να καθίσουν σωστά στη θέση τους ενώ τοποθετείτε την πίσω επιφάνεια μετά το στέγνωμα. Μην καθαρίζετε την πίσω επιφάνεια με σύρμα πιάτων. Προκαλεί χάραγμα της επιφάνειας.
Η εμαγιέ επένδυση στα άκρα των σημείων όπου τα στηρίγματα των σκευών ακουμπούν στη φλόγα ενδεχομένως να υποστούν παλαίωση και φθορά. Όμως αυτή η παλαίωση και φθορά δεν προκαλεί σκούριασμα. Μπορείτε να συνεχίσετε να τα χρησιμοποιείτε.

5.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Αλλαγή λάμπας φούρνου

Πρώτα αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος στο φούρνο και προσέξτε ώστε να έχει κρυώσει. Επίσης αφαιρέστε το λαμπτήρα αφού αφαιρέστε το κάλυμμά του. Τοποθετήστε το νέο λαμπτήρα (230 V, 25 Watt, Τύπος E14) με αντοχή σε θερμοκρασία έως 300°C, στη θέση του λαμπτήρα που αφαιρέσατε. Τοποθετήστε πάλι το προστατευτικό γυαλί. Μετά απ' αυτό ο φούρνος σας είναι πάλι έτοιμος για χρήση.

ΜΕΡΟΣ 6: ΣΕΡΒΙΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

6.1 ΑΠΙΤΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΕΤΕ ΜΕ ΤΟ ΣΕΡΒΙΣ

Εάν ο φούρνος δεν λειτουργεί:

Ο φούρνος μπορεί να έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα ή να έχει γίνει διακοπή ρεύματος. Σε μοντέλα με χρονοδιακόπτη, μπορεί να μην έχει ρυθμιστεί η ώρα.

Εάν ο φούρνος δεν θερμαίνεται:

Ίσως να μην έχει ρυθμιστεί η θερμοκρασία με το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας του φούρνου.

Εάν η εσωτερική λάμπα δεν φωτίζει:

Πρέπει να ελεγχθεί εάν υπάρχει ρεύμα.
Πρέπει να ελεγχθεί μήπως οι λαμπτήρες είναι ελαττωματικοί. Εάν είναι ελαττωματικοί, αντικαταστήστε τους σύμφωνα με τις οδηγίες.

Μαγείρεμα (Εάν η ρύθμιση επάνω - κάτω δεν μαγειρεύει σωστά):

Ελέγξτε εάν οι θέσεις των δίσκων, η διάρκεια μαγειρέματος και οι τιμές θερμοκρασίας συμφωνούν με το εγχειρίδιο.

Εάν παρ' όλα αυτά εξακολουθείτε να έχετε πρόβλημα, καλέστε το "Εξουσιοδοτημένο Σέρβις".

6.2 ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Εάν χρειάζεται να μεταφέρετε τη συσκευή:

Κρατήστε την αρχική συσκευασία του προϊόντος και μεταφέρετέ το στην αρχική του συσκευασία όταν χρειαστεί. Ακολουθήστε για τη μεταφορά τις επισημάνσεις στη συσκευασία.
Στερεώστε με κολλητική ταινία τα επάνω τμήματα των εστιών, τα καλύμματα και τις κεφαλές και τα στηρίγματα των σκευών στις επιφάνειες μαγειρέματος. Τοποθετήστε ένα χαρτί ανάμεσα στο επάνω κάλυμμα και την επιφάνεια μαγειρέματος, κλείστε το επάνω κάλυμμα και κατόπιν στερεώστε το με ταινία στις πλευρικές επιφάνειες του φούρνου.
Κολλήστε με ταινία χαρτόνι ή χαρτί στο εσωτερικό τζάμι της πόρτας του φούρνου στις θέσεις όπου αντιστοιχούν οι δίσκοι, καθώς η σχάρα και οι δίσκοι μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στο στην πόρτα κατά τη διάρκεια της μεταφοράς.
Ασφαλίστε με κολλητική ταινία την πόρτα με τα πλαϊνά τοιχώματα της κουζίνας.

Εάν δεν έχετε την αρχική συσκευασία:

Λάβετε μέτρα για να προστατέψετε τις εξωτερικές επιφάνειες (γυαλί και βαμμένες επιφάνειες) του φούρνου από πιθανά χτυπήματα.

G30 28-30mbar 5.8 kW 418 g/h **Κατηγορία: II2H3B/P GR** **Κατηγορίας 1**	**NG** **G20 20 mbar**	**LPG** **G30 28-30 mbar**
ΤΑΧΕΙΑ ΚΑΥΣΤΗΡΑ		
Εγχυτήρας (1/100 mm)	115	85
Ονομαστική (KW)	2,75	3
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΣΤΗΝ 1h	261,9 l/h	218,1 g/h
MEDIUM ΚΑΥΣΤΗΡΑ		
Εγχυτήρας (1/100 mm)	97	65
Ονομαστική (KW)	1,75	1,75
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΣΤΗΝ 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
Εφεδρικό καυστήρα		
Εγχυτήρας (1/100 mm)	72	50
Ονομαστική (KW)	1	1
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΣΤΗΝ 1h	95,2 l/h	72,7 g/h

Το σύμβολο στο προϊόν ή επάνω στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να μ εταχειρίζεστε το προϊόν αυτό ως οικιακό απόρριμμα . Αντιθέτως θα πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό διατίθεται σωστά, συμβάλλετε στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν διαφορετικά να προκληθούν από ακατάλληλο χειρισμό απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με το δημαρχείο της περιοχής σας, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.

UNITED

UFG-60300

OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS OF DUAL FUEL FREESTANDING OVEN

Dear Customer,
Our goal is to offer you products with high quality that exceed your expectations. Your appliance is produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

This manual is prepared in order to help you use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum effciency.

Before using your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use please contact to the nearest Authorized Service for the installation of your product.

CE Declaration of conformity

This cooking hob has been designed to be used only for cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

This cooking hob has been designed, constructed, and marketed incompliance with:

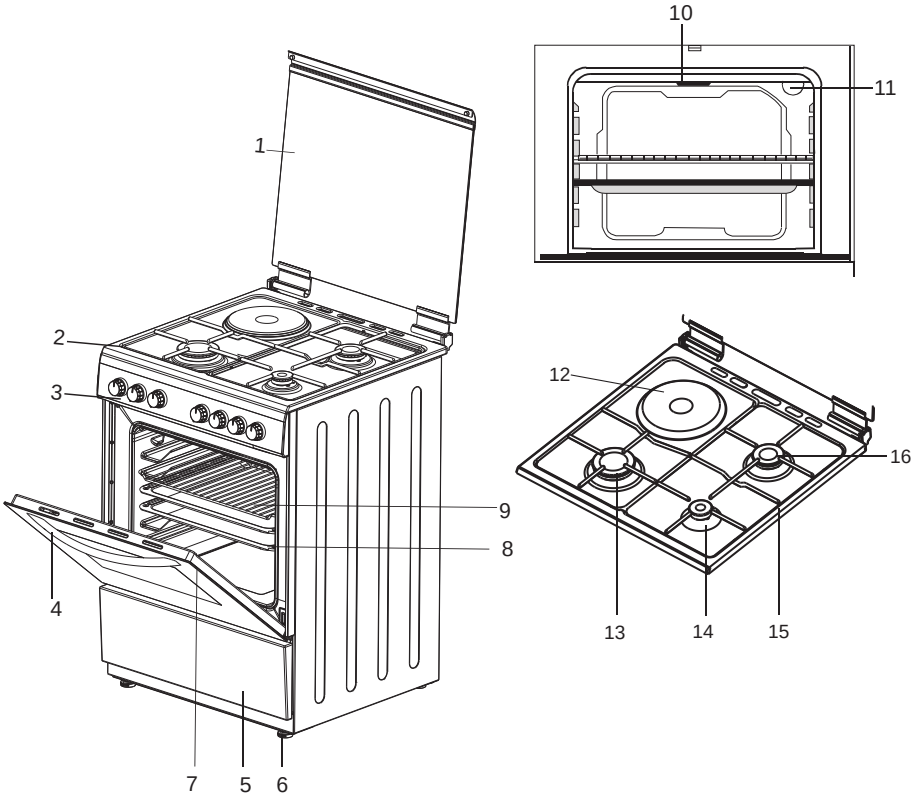
- Safety requirements of the "Gas" Directive 2009/142/EC;
- Safety requirements of the "Low voltage" Directive 2006/95/EC;
- Safety requirements of the “EMC” Directive 2004/108/EC;
- Requirements of the Directive 93/68/EC.

CONTENTS:

1.PRESENTATION SIZES OF PRODUCT
2. WARNINGS
3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE
4. INSTALLATION OF OVEN
5. CLEANING AND MAINTENANCE
6. SERVICE AND TRANSPORT

PART 1: PRESENTATION AND SIZES OF PRODUCT

PRESENTATION :



Part of List:

1- Cooktop Cover
2- Cooktop
3- Control Panel
4- Oven Door Handle
5- Drawer Cover
6- Supply leg
7- Oven Door
8- Oven Tray
9-Wire Grid
10- Grill Broiler
11- Oven Lamp
12- Rapid Burner
13- Auxillary Burner
14- Hobe Grids
15- Semi-Rapid Burner
16- Hotplate

MODEL	SIZE(cm)
UFG-60300	60*60*85

PART 2 SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, the stabilizing brackets must be installed. (For detail information please read the anti-tilting kit set guide.)
- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- CAUTION: Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.

• Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
• Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
• Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
• CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
• Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
• This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
• If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
• These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
• All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
• Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
• While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings

• Do not operate the appliance before it is fully installed.
• The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is notresponsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
• When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
• Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
• The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage

• When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
• During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.
• Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
• Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
• Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occured in this case and turn the cooker off.
• Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
• If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
• Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
• The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
• CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
• Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
• While using the grill burner, keep the oven door open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner with the oven door closed.

• CAUTION: Glass lids may shatter when heated.
Turn off all the burners before shutting the lid.
The hob surface should be allowed to cool before closing the lid.

• When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
• Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
• Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

During cleaning and maintenance

• Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
• Do not remove the control knobs to clean the control panel.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

Part 3: INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

This modern, functional and practical oven, that was manufactured with the parts and materials of highest quality, will meet your cooking needs in every aspect. You must surely read this manual so that you don't have any problem in future and to be able to have satisfactory results. The following information are the required rules for right installation and service processes. It must be read especially by the technician who will install the appliance.

Contact To Authorized Service For Mounting Of Your Oven.

ENVIRONMENT WHERE YOUR APPLIANCE WILL BE INSTALLED

Your oven must be set up and used in a place where it will always have ventilation. While operating, this appliance needs 2m3 /h air per kw input. There must be a natural ventilation enough to provide the gas to be used in the environment. The average air flow must directly come in through the air holes that will be opened on the walls that are opened towards outside.

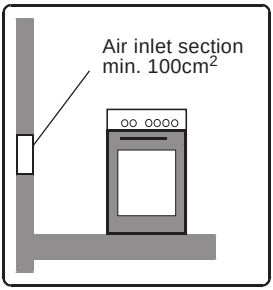


Figure 1

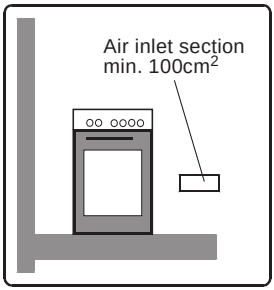


Figure 2

These air holes must have at least the effective cross section of 100cm3 for fresh air circulation (One or more air holes can be opened.). This hole (or holes) must be opened so that they are not blocked. Preferably they must be placed close to the bottom and at opposite side of the smokes of the burned gases that were emptied. If it seems not possible to open these ventilations in the place where the appliance is set up, the needed air can also be obtained through the next room, provided that this place is not a bed room or a dangerous place. In this case this “next room” must also be ventilated as required.

Emptying of the Burned Gases from Environment

The cooking appliances that operate with gas, throw the burned gas wastes out directly to the outside or through the cooker hoods that are connected to the a chimney that opens directly to the outisde. If it seems not possible to install a cooker hood, it is required to set an electric fan on the window or wall that has access to fresh air. This electric fan must have the capacity to change the air of the kitchen environment 4-5 times of its own volume of air per hour

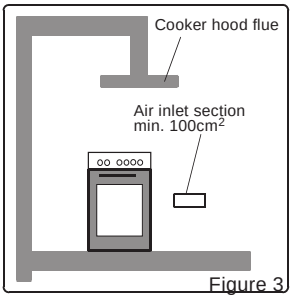


Figure 3

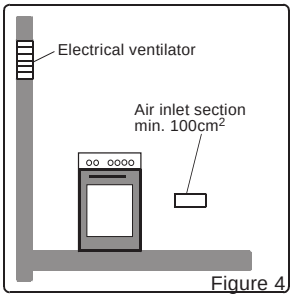


Figure 4

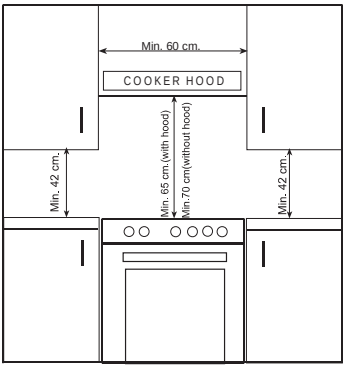


Figure 5

Part 4 : INSTALLATION OF OVEN

There are some factors that must be paid attention to while installing your oven. Surely be very careful to while installing your oven. Pay attention to our below instructions in order to be able to prevent any problems and/or dangerous situations that may occur later.

The appliance can be placed close to other furniture on condition that in the area where the oven is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooker panel. Pay attention not to place it near the refrigerator, there must be no flammable or inflammable materials such as curtain, waterproof cloth, etc. that will begin to burn quickly. It is required that there must be least a 2cm blank space around the oven for air circulation. The furniture close to oven must be manufactured resistant to temperatures up to 100C. If the kitchen furniture are higher than the hob plate of the oven, it must be at least 10cm away from the oven's side. The minimum heights from the oven's pan and wall cupboards and cooker hoods with fan over the oven, are shown as above. Thus, the cooker hood must be at minimum 650mm height from the cooker pan. If there is no cooker hood, this height must not be less than 700mm.

ADJUSTMENT OF FEET

Your oven stands on 4 adjustable feet. When the oven is placed where it will be used, check if the oven is balanced. If it is not balanced, you can make the adjustment by turning the feet clockwise if required. It is possible to raise the appliance maximum 5mm by the feet. If the feet are adjusted appropriately, it is required not to move the appliance by dragging, it should be moved by lifting it up.

GAS CONNECTION

The connection of the appliance should be performed in accordance with local and international standards and regulations applicable. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors on technical data table. If the pressure of used gas is different than these values stated of the or not stable in your area, it is required to affix an available pressure regulator on the gas inlet. It is certainly required to contact to the authorized service to make these adjusments.

If the gas connection is made by a flexible hose that is fixed on the gas inlet of appliance, it must be fixed by a pipe collar as well. Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source. The hose's permitted maximum lenght is 1.5m. The hose that brings gas to the appliance must be changed once a year for your security.

The points that must be checked during flexible hose assembly

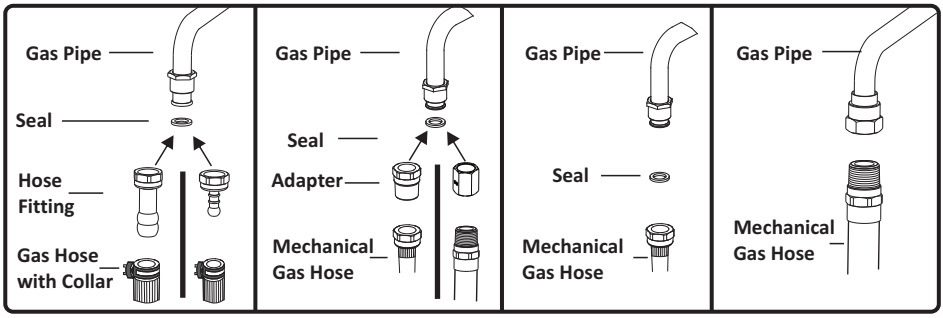
The hose must be kept clear from areas that may heat up to temperatures in excess of 90C. The hose must not be ruptured, bent or folded. The hose must be kept clear of sharp corners, moving things, and should not be defective. Before assembly, it must be checked whether there is any production defect. As gas is turned on, all connection parts and hose must be checked with bubbly water or leakage fluids. Do not use naked flame to check gas leakage. All metal components used during gas connection must be clear of rust. Also check the expiry dates of components used.

The points that must be checked during Fixed gas connection assembly

To assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut), there are different methods used in different areas. The most common parts are already supplied with your appliance. Any other part can be supplied as spare part.

During connections always keep the nut on the gas manifold fixed, while rotating the counter-part. Use spanners of appropriate size for safe connection. For all surfaces between different components, always use the seals provided in the spare set. The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is prepeared to be connected to gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below can be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



It is required to call the authorized service to be able to make the gas connections appropriately and in compliance with safety standards.

ATTENTION Surely do not use any match and lighter for control of gas leakage.

ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

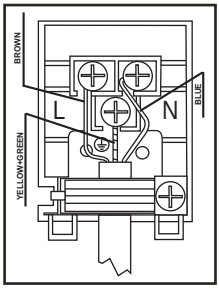
All types free standing ovens in which terminals for permanent connection by means of terminal block.

This appliance must be installed by a qualified person in accordance with the latest edition of the national regulations in the destination country and in compliance with the manufacturer instructions The appliance does not incorporate any means for disconnection from power supply. Means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

The disconnection means must be easily reachable after the installation

60x60 combined oven (electric oven with gas hob and one hotplate) does not have a supply cord with plug.

Near terminal block there is an electric scheme that You have to use when connecting the power cord



220- 240 V ~

Warning: Before obtaining access to terminals, all supply circuits must be disconnected

Use only ordinary polyvinyl chloride sheathed cord (code designation 60227 IEC 53)

Connect the supply cable of appropriate section :

Do not leave anything on it when the door or drawer of oven is open. You may unbalance your appliance or break the cover.

Do not put heavy things or flammable, burnable goods(nylon, plastic bag, paper, cloth etc.)into the lower drawer.

Plug it off when you do not use the appliance and keep the gas valve off.

Product your appliance against atmospheric effects. Do not leave it to effects such as un,rain, snow, powder etc.

IMPORTANT:

The wires in mains lead are coloured in accordance with the following code:

GREEN and YELLOW …….. EARTH

BLUE ……..NEUTRAL

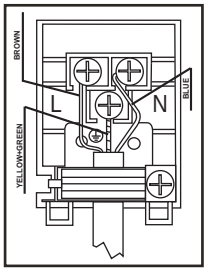
BROWN or RED…….LIVE

50x60 full gas oven with gas hob, with gas hob and one hotplate and 60x60 electric oven with gas hob types free standing ovens with supply cord and plug

This appliance must be installed by a qualified person in accordance with the latest edition of theIEE regulations and in compliance with the manufacturer instructions

H05VV-F power cable should be used. The cable dimension must be appropriate to above table.

During the electric connection, follow the instructions stated in the user manual. The earthing cable must be connected to the earth terminal. You have to ensure the power cord with suitable insulation to be connected to the power source during the connection . If there is no appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the appliance will be installed, immediately contact to our authorized service. The earthed electric outlet must be close to the appliance. Do not use an extension cord. The power cord must not touch to the hot surface of the product. In case the cord is damaged, contact Authorized Service to have it changed. Any wrong electric connection may damage your appliance, as well as endangering your safety, rendering your guarantee invalid. The appliance is adjusted for 230V 50Hz electricity. If the network electricity is different than this value, immediately contact your authorized service.



Electrical Connection Diagram

The supply cord should be kept away from hot parts of appliance. Otherwise the cord may be damaged, causing short circuit. The producer firm declares that it has no responsibility against any kind of damages and losses that are caused by improper connections that are performed by unauthorized people.

For protection, you should install an all pole disconnector inside the supply circuit with a contact opening of at least 3.0 mm rated 32 A and delay functioning type.

GENERAL WARNINGS AND MEASURES

Your appliance is produced in accordance with the local and international standards and regulations applicable. The maintenance and repair works must be made only by authorized service technicians. The installation and repair works without following proper knowledge may endanger you.

While your appliance operates, its outside surfaces heat up. The interior surfaces of oven, and the flue outlets are quite hot. Even if the appliance is turned off, these parts keep its heat for a specific time. Do not touch onto hot surfaces, and keep children away. Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water to the flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occured in this case and turn the cooker off. The oven and heat adjustment switches must be adjusted for cooking in your oven. Otherwise the oven does not operate. When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it . You may unbalance your appliance or break the cover. Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag,paper,cloth...etc) into the lover drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles). Plug the appliance off the electrical network when you do not use the appliance and keep the gas valve off. Protect your appliance against atmospheric effects. Do not leave it to effects such as sun, rain, snow, powder etc. Remember that this appliance is designed for indoor use.

GAS CONVERSIONS

Caution : The following procedures must be undertaken by authorized service personnel.

Your appliance is adjusted to be operated with LPG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, following steps should be performed:

Changing Injectors:

Hob Burners:

Cut off the feeding gas flow and electric current. Remove the hob cap and the adapter. Unscrew the injectors. For this, use a 7mm spanner. Replace the injector with the ones from the spare set, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the spare set).

Oven/Grill Injectors:

The oven and grill injectors are assembled by a single screw that is placed on the tip of the burner. For grill burners, this screw is already visible. Remove the screw, pull the grill burner to yourself and you will see the injector revealed on the rear surface of the oven cavity.

For oven burners, open the drawer compartment and you will see the assembly screw below the burner. Remove the screw, move the burner diagonally and the injector will be revealed on the rear side of the burner box.

Remove the injectors with a 7mm spanner and replace the injector with the ones from the spare set, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the spare set).

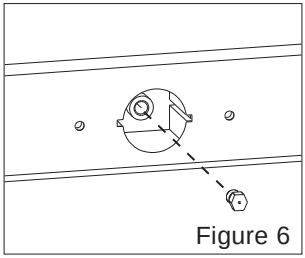


Figure 6

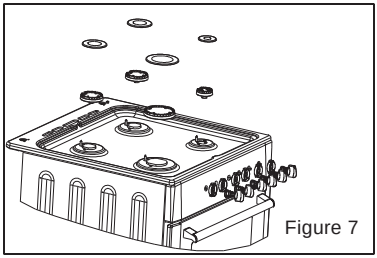


Figure 7

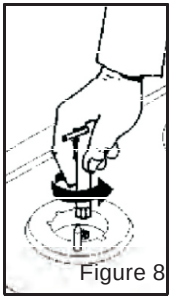


Figure 8

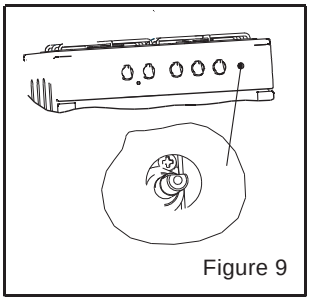


Figure 9

Adjusting The Reduced Flame Position :

The flame length in the minimum position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with FFD, the screw is located on the side of the valve spindle. For valves without FFD, the screw is located inside the valve spindle. For easier reduced flame adjustment, we advise to remove the control panel (and microswitch, if present) during adjustment.The position the by pass screw must be loosened in transformation from LPG to NG. In transformation from NG to LPG, the same screw must be fastened. Make sure that the appliance is unpluged from the electric current and the gas feed is open. To determine the min. position, ignite the burners and leave them on in minimum position. Remove the knobs because the screws are accesible only when the knobs are removed. With the help of a small screwdriver fasten or loosen the by pass screw around 90 degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand toward the flame to see if the flames are stable. For oven burner, operate the oven burner at min. position for 5 minutes, then open and close the oven door for 2-3 times to check the flame stability of the burner.

Changing the Gas Inlet

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In such a case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the “ASSEMBLY OF GAS SUPPLY AND LEAKAGE CHECK” clause explained before.

USE OF GAS BURNERS

Ignition of the burners:
To determine which knob controls which burner, check the position symbol above the knob.:

Manual Ignition:
If your appliance is not equipped with any ignition aid or in case there is a failure in the electricity network, follow the procedures listed below:

To ignite one of the burner, press and turn its knob counter-clockwise so that the knob is in max. position, approach a match, taper or another manual aid to its upper circumference.

Electrical Ignition: Electrical ignition of gas burners can be done in two ways; depending on the configuration of your appliance.

Ignition by Spark Button: Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counter-clockwise direction so that the knob is in max. position and with your other hand, press the ignition button at the same time. Press the ignition button immediately, because if you wait, a build up of gas may cause the flame to spread. Continue pressing the ignition button until you see a stable flame on the burner.

Ignition Through Hob Valve (micro switch)
Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counterclockwise direction so that the knob is in max. position, while keeping the knob pressed. The spark plugs will generate sparks as long as you keep the control knob pressed. The micro switch placed under the knob will automatically create sparks through the spark plug of the burner. Continue pressing the knob until you see a stable flame on the burner.

Flame Safety Device:

Hob Burners (If your hob is equipped with gas safety device)
Hobs equipped with flame failure device provide security in case of accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas channels and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

Control of the Hob Burners
The knob has 3 positions: Off (0), max (big flame symbol) and min (small flame symbol). After you ignite the burner in max. position; you can adjust the flame length between max. and min. positions. Do not operate the burners when the knob position is between max. and off positions.

After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the assembly of burner caps and crowns. Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flames go out accidentally, turn the burners off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

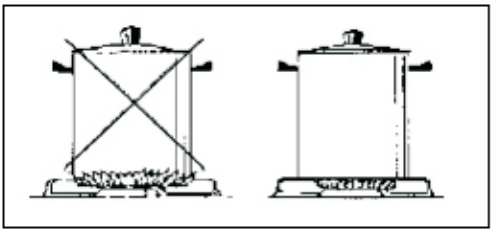
When turning the hob off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows “0” position.

Your hob has burners of different diameters. The most economic way of using gas is too choose the correct size gas burners for your cooking pan size and to bring the flame to minimum position once the boiling point is reached. It is recommended to always cover your cooking pan.

In order to obtain maximum performance from the main burners, use pots with the following flat bottom diameters. Using smaller pots than the minimum dimensions stated below will cause energy loss.

Rapid Burner: 22-26cm
Medium Burner: 14-22cm
Auxiliary Burner: 12-18cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out of the outer circumference of the pan, as this may also harm the plastic accessories around the pan (handles etc.)



When the burners are not in use for prolonged periods, always turn the main gas control valve off.

WARNING:

Use only flat pans and with a sufficiently thick base.

Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the burners.

The temperature of accessible parts may be high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the burners during and after cooking.

After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time, do not touch it and do not place any object on top of the hob.

Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.

Usage of Your Hotplates

There are 2 Types hotplates

Standard hotplate

Rapid hotplate (which is distinguished by the red dot on the hotplate surface)

These hotplates are controlled by a 6 position switch.

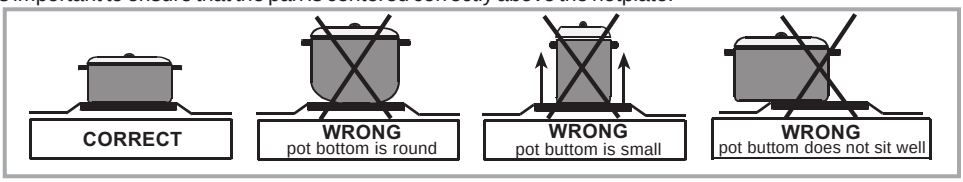
By switching the control knob to one of these positions the hotplates can be operated. Below each button, there is a small diagram that shows which hotplate is controlled with that button. A signal light located on the control panel shows if any of the hotplates are in use.

HOTPLATES - FUNCTIONS
0 off position
1 To melt bitter etc. And warm smal quantiles of liquid
2 To warm bigger quantites of liquid. To prepare creams and sauces
3 To defrost food for cooking
4 To cook delicate meat and fish
5 To roast meat and steak
6 To boil big quantites of liquid for frying

WARNING

When the operating for the first time or whenever the hotplate has not been used for prolonged of time it is necessary to eliminate any humidity which may have accumulated around the electrical elements of the plate by operating the hotplate on its lowest setting for about 20 minutes.

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Never use pans with a smaller diameter than of the hotplate.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the hotplate. While the hotplate is in operation it is important to ensure that the pan is centered correctly above the hotplate.



- Never operate the hob without pans on the hotplates.
- The temperature of accessible parts maybe high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the hotplate during and after the operation.
- If you note a crack on the hotplate it must be immediately switched off and replaced.
- To ensure long life, the hotplate must be thoroughly cleaned with appropriate cleaning products. To avoid rustiness and to keep them new it is recommended to rub the hotplates lightly with tissue with a small amount of oil. Do not use a steam cleaner.
- After use, the hotplates remain very hot for a prolonged of time, do not touch them and to not place any object on top of the hotplate.

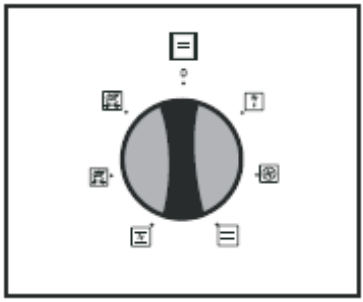
USE OF OVEN PART

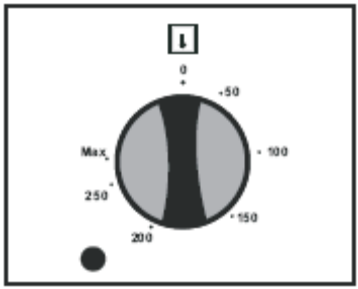
Oven Function Selector Switch:

Enables you to select the function of the oven. Each position of the selector knob activates the function that is shown on the symbol of that position. The explanation of each symbol is given in the table below. For functions other than oven light and defrost, the function you have selected will not be activated unless you adjust the temperature with thermostat knob, to a position other than “0”.

Oven Thermostat:

Enables you to adjust the the oven temperature. The thermostat operates with on-off cycles, maintaining the temperature that you adjusted inside the oven cavity. During the off-cycle, the heaters inside the oven are turned off. You can check if the thermostat is in the on or off cycle by the thermostat lamp, the lamp is on when the heaters inside the oven are on.





WARNING: During cooking process, hot steam will accumulate inside the oven, and this steam is invisible when the oven is hot and oven door is closed. When you need to open the oven door in such a case, hold the oven door handle keeping your face and arms away from the oven, so that the vapor that will escape from theopened oven door will not harm you or other people around the oven.

Oven Functions:
Oven functions, which can be selected by the oven function switch, are summarized in the following table:

	Your oven's lamp starts to operating.
	Your oven's lamp, red warning lamp and fan start to operating. It performs the function of defrosting your frozen food.
	Your oven's thermostat and warning lamps and lower and upper heaters start operating.
	Your oven's thermostat and warning lamps and turbo heater, fan are put into use.
	Your oven's thermostat and warning lamps and fan, upper and lower heaters start operating.
	Your oven's thermostat and warning lamps and grill heater and chicken turning function start operating.
	Your oven's thermostat and warning lamps and upper heater, grill heater and chicken turning functions start operating.
	Your oven's thermostat and warning lamps and upper heater, grill heater and chicken turning and fan functions start operating.
	Your oven's thermostat and lamps, lower heater operate
	Your oven's thermostat and warning lamps, turbo heater, lower heater and fan start operating.
	Your oven'sthermostat and warning lamps,lower heater and start operating.

Ice Metter Function:

You can start the defrosting process by placing the frozen food into your oven and turning the switch onto the determined sign. This is a program that does not cook the food, just helps to defrost them in a short time. Place the food that will be defrosted on the third shelf support from the bottom, on a wire grid. Place a tray into the bottom of the oven in order to collect the water that occurs because of melting ice.

Lower - Upper Heater Functio n(Static Cooker)

This type of cooking, also defined as the traditional cooking, the heat that is supplied by the lower and upper heating elements into your oven equally, ensuring the food's bottom and top to be cooked equally.

It is recommended to make pre heating for 10 minutes. The Lower-Upper Heater location is the function that is preferred to cook cake, sponge cake, flan, spaghetti in oven, lasagna, pizza. At the end of cooking process, turn the oven's switch and thermostat to off position and cancel the time program if adjusted. Take the cooked food from the oven, put onto a safe place and open and keep the oven door open to ensure that the oven is cooled down completely. As the oven will be hot during this time, stay away from the oven and keep your children away from the oven.

Fan and Lower - Upper Heater Function (Static Cooker Heating Fan)

During this function, the heated air generated by top and bottom heating elements is circulated by the fan behind the rear wall of main oven. Turn your main oven's switch as it will show the sign of this function and set the temperature. If available, adjust the digital programmer or mechanical timer. Place the tray on the grid. It is recommended to preheat for 10 minutes. This function is appropriate for single tray cooking and it is best for cooking pastries.

At the end of cooking period, as in all other cooking processes; turn the function switch and thermostat switch off. Take the cooking tray out and put it onto a safe place. Keep the children away from hot oven during and after cooking, until it is cool completely.

Turbo Fan Function:

This function spreads heated air equally in the oven and it is appropriate for single or multiple trays cooking.

Turn your main oven's switch as it will show the sign of this function and set the temperature. If available, adjust the digital programmer or mechanical timer. Place the tray on the grid. It is recommended to preheat for 10 minutes. If you have two trays of food that you will cook in your oven; you must use that heat for your oven, heat of which of the heats that is appropriate for your food while adjusting the cooking heat. Cooking two trays of food requires additional cooking period according to the single tray cooking. In general, foods in two trays are not cooked at the same time. So, take the tray that you observed that is cooked, from the oven, go on cooking for the other tray of food. As there will be heat transfer between two trays during the cooking of two trays of food, the cooking quality will be lower than the single tray. While cooking double trays, you can get a better cooking result by changing the places and ways of trays if needed. For details, please see the cooking table.

At the end of cooking period, as in all other cooking processes; turn the function switch and thermostat switch off. Take the cooking tray out and put it onto a safe place. Keep the children away from hot oven during and after cooking, until it is cool completely.

Turbo Fan and Lower Heater Function:

Turbo fan and lower heater function is an ideal function to cook pizza. The lower heater ensures the pizza paste to be cooked while Turbo fan spreads the heat of oven equally. Adjust the heat adjustment switch of your oven to the wished temperature, also turn the function switch as it will show this function's sign and adjust the oven's time to the offered time for cooking and pre heat the oven for 10 minutes. This function is appropriate for cooking one tray.

At the end of cooking period, as in all other cooking processes; turn the function switch and thermostat switch off. Take the cooking tray out and put it onto a safe place. Keep the children away from hot oven during and after cooking, until it is cool completely.

Grill + Rotisserie Function:

This function is used for grilling. In order to grill, please use the grill pan supplied with your product. Turn your top oven's switch as it will show the sign of this function. For details, please refer to the cooking table.

At the end of grilling, as in all other cooking processes; turn the function switch off. Take the grill pan out by using the special handle and put the pan onto a safe place. Keep the children away from hot oven during and after grilling, until it is cool completely.

WARNING: Max. Thermostat setting for this function: 190^{0}C.

The rotisserie function is used to roast meat, especially whole chicken on a skewer. To use this function, place the skewer through the meat, by thrusting the skewer inside the meat. Fix the meat tightly in its place by using the two forks placed on the skewer. Place a tray on the 3rd shelf. Place the skewer housing on the tray as appropriate, and place the skewer on the housing, while the tip of the skewer is inserted into the rotor hole.

When this function is selected, the skewer rotor always operates. But you can use this function for conventional grilling without skewer as well.

Double Grill + Rotisserie Function:

This function is used to grill rapidly and to roast chicken, or cook food on a skewer. This function has a wider grilling area compared to conventional grilling. To make roasting, use the "roasting skewer". To grill, place the food onto the grill, also the grill onto the shelf at top level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure collection of oils that drop from food. Turn your oven's heat set up switch as it will show the sign of this function. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes.

At the end of cooking period, as in all other cooking processes; turn the function switch and thermostat switch off. Take the cooking tray out and put it onto a safe place. Keep the children away from hot oven during and after cooking, until it is cool completely.

WARNING: Max. Thermostat setting for this function: 190^{0}C.

Grill + Rotisserie + Fan Function:

In this function, grill and upper heater and the fan that ensures to roast perfectly. It is also used to grill, to roast chicken and cooked food on a skewer. To make roasting; use the "roasting skewer". To grill, place the food onto the grill, also the grill onto the shelf at the toppest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure collection of oils that drop from food. Turn your oven's heat set up switch as it will show the sign of this function. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes.

At the end of cooking period, as in all other cooking processes; turn the function switch and thermostat switch off. Take the cooking tray out and put it onto a safe place. Keep the children away from hot oven during and after cooking, until it is cool completely.

WARNING: Max. Thermostat setting for this function: 190^{0}C.

Lower Heating Function:

In this function, only the lower heating element is activated. Lower heating function is best suitable for heating cold food instead of cooking.

Lower Heater + Fan Function:

In this function, the lower heating element is activated together with the fan. Lower heating function is best suitable for heating cold food rapidly.

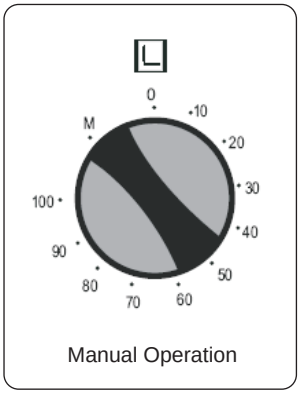
Energy Saving

- During use of electrical cookers, it is required to use saucepans having flat bases.
- Choose a cookware of proper size.
- Using a cookware lid will reduce cooking times.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- When liquid starts boiling, reduce the heat setting.
- Oven door should not be opened often during cooking period.

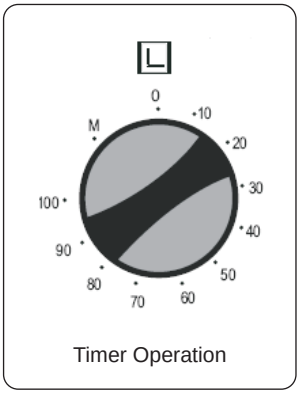
Timer Operation

Mechanical Timer

- Manual Operation: Rotate the timer knob in the counter-clockwise direction so that the knob points “M”. In this position, the oven will continue to operate as long as function selector and thermostat knobs are on.
- Operation with Timer: Rotate the timer knob in the clockwise direction and adjust the time that you need. As soon as you release the knob, the timer will start count-down from the adjusted time. When the timer hits “0”, the oven will stop operating.



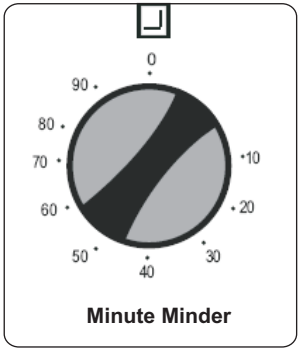
Manual Operation



Timer Operation

Mechanical Minute Minder

Rotate the timer knob in the clockwise direction and adjust the time that you need. As soon as you release the knob, the timer will start count-down from the adjusted time. When the timer hits “0”, the timer will make a ringing sound. However, this is just to remind you that the time you adjusted has finished: the oven will continue to operate as long as function selector and thermostat knobs are on.



Minute Minder

Digital Timer

Time of Day Adjustment:

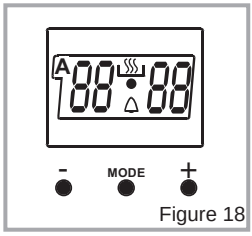
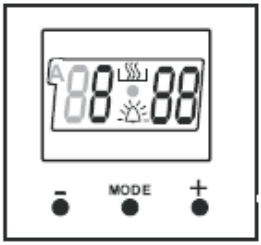


Figure 18

Before starting to use your oven, you need to adjust your timer. When the electric power is connected to your oven, the symbol “A” and three “0” s will begin to flash on the screen. In this state, your oven will not operate. Press the Press the (+) and (-) keys simultaneously. The symbol symbol will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) keys, adjust the day's time while this dot is flashing. After the adjustment, wait for a short time and the dot will be lit continously. You need to repeat this procedure every time you plug your appliance to the electric network or when the power is restored after a blackout.



Press the MODE key in the middle. Thesymbol will flash on the screen. Also, three "0" s will appear. Adjust the desired time period for the warning by using (+) and (-) keys while the symbol is flashing. Some time after the completion of the adjustment, the symbol will begin to light continuously. When the symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done.

? **The audible warning time can be set to a time between the time range of 0 and 23.59**

When the time is up, the timer gives an audible warning and the symbol begins to flash on the screen. Pressing any key will stop the audible warning and the symbol disappears on the screen.

Audible Warning Time Adjustment is for warning purposes only. The oven will still continue to operate after the adjusted time is up.

Semi Automatic Programming According to Cooking Duration :

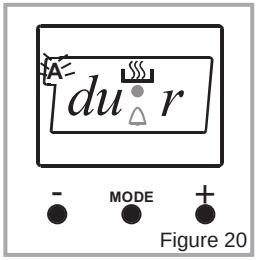


Figure 20

This function is used to cook in the desired time duration.

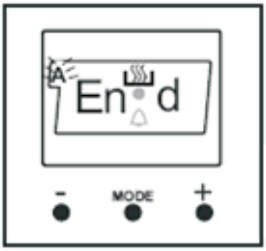
The foods to be cooked are put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked.

Keep pressing on the MODE button until you see "dur" (stands for duration) on the timer screen. When you see "dur" on the timer screen, the symbol (A) will begin to flash. Adjust the cooking duration for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and the symbols (A) and will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

? **A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.**

At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, the symbol (A) will begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven hermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, the timer will be brought to manual use function.

Semi-Automatic Programming According to End Time :



This function is used to cook according to the desired end time of cooking. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing on the MODE button until you see "end" on the timer screen. When you see "end" on the timer screen, the symbol (A) and the day's time will begin to flash. Adjust the finishing time for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and the symbols (A) and will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

- **You can set a time which can be up to 10 hours after the current day's time.**

At the completion of the set end time, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, the symbol (A) will begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, the timer will return to manual use function.

Full-Automatic Programming:

This function is used to cook after a certain timeof day, within a certain duration. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked.

First; keep pressing on the MODE button until you see "dur" on the timer screen. When you see "dur" on the timer screen, the symbol (A) will begin to flash. Adjust the cooking period for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and the symbols (A) and will begin to continuously light on the screen.

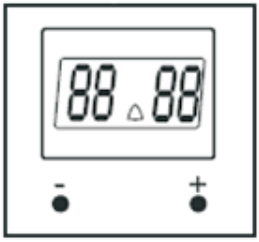
- **A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.**

Second; keep pressing on the MODE button until you see "end" on the timer screen. When you see "end" on the timer screen, the symbol (A) and the day's time will begin to flash, with the addition of the set cooking period. Adjust the finishing time for the food, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and the symbol (A) will begin to continuously light on the screen.

- **You can set a time which can be up 23.59 hours after the time obtained by adding the cooking period to the current day's time.**

The oven will start operating at the time calculated by deducting the cooking period from the set end time, and will stop at the set end time. The timer will give an audible warning and the symbol (A) will begin to flash. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, the timer will be brought to manual use function.

Digital Minute Minder



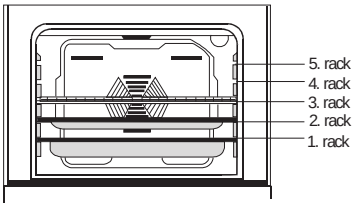
Simultaneously press (+) and (-) buttons of digital timer. The display will start flashing, and then you can set the time setting by using (+) and (-) buttons. When you pres (+) or (-) button after setting the time, symbol is displayed, and the desired time duration is set. At the end of this time period, timer will make a beep sound but the oven continues to operate. In order to turn the oven off, you must turn the function switch and thermostat of the oven to off position.

DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos.(°C)	*Rack pos.*	*Cooking period(min)*	*Thermostat pos.(°C)*	*Rack pos.*	*Cooking period(min)*	*Thermostat pos.(°C)*	*Rack pos.*	*Cooking period(min)*	*Thermostat pos.(°C)*	*Rack pos.*	*Cooking period(min)*
Layered pastry	170 - 190	1-2-3	35 - 45	170 - 190	1-2	35 - 45	170 - 190	1-2	25 - 35			
Cake	150 - 170	1-2-3	30 - 40	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Cookie	150 - 170	1-2-3	25 - 35	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Grilled meatballs										200	4	10 - 15
Watery food	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Chicken				200	1-2	45 - 60	200	1-2	45 - 60	200	*	50 - 60
Chop										200	3-4	15 - 25
Beefstake										200	4	15 - 25
Two-tray cake	160 - 180	1-4	30 - 40									
Two-tray pastry	170 - 190	1-4	35 - 45									

* Cook with roast chicken skewer....

Accessories Used in Oven

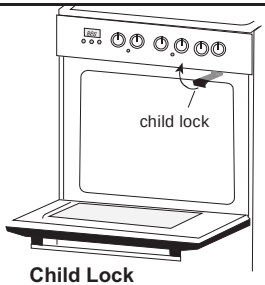
The oven already supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from the market, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake molds, special oven trays that are appropriate for use in oven. Pay attention to the using instructions by the manufacturer of those acessories. In case small size dishes are used, place the dish onto the chrome grid, as it will completely be on the middle part of the grid. If the food that will be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collection of food's juices that flow during grilling, the form changes can be observed in tray because of the high heat that occur during cooking or roasting. The tray will return to its old form only when the tray cooled after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer. Do not leave this tray or dish in cold environment right away after cooking in glasss tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth or dish cross, ensure it to cools slowly. Otherwise the glass tray or dish may be broken. If you will grill in your oven; we recommend you to use the grill that was given in tray together with product (If your product includes this material). If you will use the big wire grill; put a tray onto one of the lower shelves for oils to be collected. Also put some water into it for ease of cleaning. As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill protection lid is missing, or if the lid is damaged and cannot be used, request a spare lid from the nearest authorized service.



Wire Grid: Used for grills or for placing different containers other than the cooking tray on it.

Shallow Tray: Used for baking pastry such as flans etc.

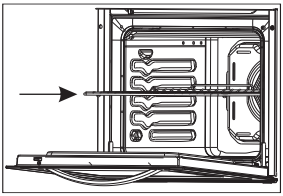
Deep Tray: Used for cooking stews.



Child Lock

When opening the oven door; first lift the child lock upwards using your hand, and pull the oven door towards yourself by holding its handle with your other hand, and release the child lock. A slight push to the door will be enough to close the door.

WARNING- Fit the grid correctly into any correspondingrack in the oven cavity and push it to the end.



Part 5 : CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

CLEANING

Be sure that all control switches are off and your appliance cooled before cleaning your oven. Plug off the appliance. Check whether they are appropriate and recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case the liquids that overflow around your oven burn, the enameled parts may be damaged. Immediately clean the overflown liquids.

Cleaning of Inside of Your Oven

Surely plug off the oven before starting cleaning. The inside of enameled oven is cleaned in the best way when the oven is warm. Wipe the oven with a soft cloth that had been soaked in soapy water after each use. Later wipe it with a wet cloth once more and then dry it. It may be required to use a liquid cleaning material from time to time and make a complete cleaning. Do not clean with dry/powder cleaners or steam cleaners.

Cleaning of Your Oven Cover

In order to be able to clean the cover of your oven from inside and outside, use a glass cleaner. Then rinse, dry it with a dry cloth.

Cleaning of Gas Cooker - Hob Part

Lift up the saucepan supports, caps and crowns of hob burners. Wipe and clean the back panel with a soapy cloth. Wash the caps and crowns of hob burners and rinse them. Do not leave them wet, immediately dry them with paper cloth. After cleaning, make sure that you re-assemble the parts correctly. Do not clean any part of the hob with metal sponge. It causes the surface be scratched. The pan support top surfaces may be scratched in time due to usage. These parts will not get rusted and it is not a production fault. During cleaning of the hob plate, make sure that no water flows inside the burner cups, as this may block the injectors.

Burner Caps:

Periodically, enameled pan support, enameled covers, burner heads must be washed with soapy warm water rinsed and dried. After drying them thoroughly, replace them correctly.

Enamelled Parts:

In order to keep them a new, it is necessary to clean them frequently with mild warm soapy water and then dry with cloth. Do not wash them while hot and never use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice to remain in contact with enameled parts for long periods of time.

Stainless Steel:

Stainless steel parts must be cleaned frequently with mildly warm soapy water and a soft sponge and then dry with a soft cloth. Do not use abrasive powders or abrasive cleaning metarials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice to remain in contact with stainless steel parts long periods of time.

MAINTENANCE

Change of Oven Lamp

At first plug the oven off from electric supply and make sure that oven is cool. Remove the bulb after removing the cover in front of lamp. Assemble the new bulb resistant to 300 C to the place of the bulb that you removed (230 V, 25 Watt, Type E14). Place the lamp protective glass. Your oven will be ready for use after this process.

Other Controls

Periodically check the gas connection pipe. Even if any simple abnormality is felt, inform the technical service to have it changed. We recommend the gas connection parts to be changed once a year. If any abnormality is felt while operating the control knobs of cooker and oven, contact to the authorized service.

BASIC TROUBLESHOOTING BEFORE CONTACTING SERVICE

- If the oven does not operate
  - The oven may be plugged off, there has been a black out. On models fitted with a timer, time may not be regulated.
- If the oven does not heat ;
  - The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.
- If the interior lighting lamp does not light ;
  - The electricity must be controlled. It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.
- Cooking (If lower-upper part does not cook equally) ;
  - Check the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.
- Except these, if you still have any problem with your product, please call to the. Authorized Service

INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport ; keep the original case of product and carry it with its original case when needed to be carried. Follow the transport signs on case. Tape the cooker on upper parts, caps and crowns and pan supports to the cooking panels. Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape it to the side surfaces of oven. Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the traysi, for the wire grill and trays in your oven not to damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven'scovers to the side walls.

If it does not have the original case, prepeare a carriage box so that the appliance, especially external surfaces (glass and painted surfaces) of oven is protected against external forces.

Part 6 : SERVICE AND TRANSPORT

Requirements Before Contacting to Service

If the oven does not operate;
The oven may be plugged off, there has been a blow-out. On models fitted with a timer, time may not be regulated.

If the oven does not heat;
The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light;
The electricity must be controlled.
It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

Cooking (if lower-upper part does not cook equally) ;
Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Except these, if you still have any problem with your product, please call to the "Authorized Service".

Information Related to Transport

If you need any transport;
Keep the original case of product and carry it with its original case when needed to be carried. Follow the transport signs on case.
Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.
Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape it to the side surfaces of oven.
Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not to damage to the oven's cover during transport.
Also tape the oven's covers to the side walls. If it does not have the original case;
Take measure for the external surfaces (glass and painted surfaces) of oven against possible blows.

Injector Table:

G30 28-30mbar 5.8 kW 418 g/h II2H3B/P GR Class: 1	**G20 20 mbar**	**G30 28-30 mbar**
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	2,75	3
CONSUMPTION	261,9 l/h	218,1 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (KW)	1	1
CONSUMPTION	95,2 l/h	72,7 g/h